ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55889— 2024

Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ГОСТ Р ИСО 22000—2019 ДЛЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2024

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Автономной некоммерческой организацией «Российская система качества» (Роскачество) и Обществом с ограниченной ответственностью Научно-производственный центр «Агропищепром» (ООО НПЦ «Агропищепром»)

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 174 «Продукция и услуги общественного питания»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 декабря 2024 г. № 1862-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 55889—2013

*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

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2024

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 2
4 Рекомендации по применению раздела 4 ГОСТ Р ИСО 22000—2019 2
5 Рекомендации по применению раздела 5 ГОСТ Р ИСО 22000—2019 7
6 Рекомендации по применению раздела 6 ГОСТ Р ИСО 22000—2019 11
7 Рекомендации по применению раздела 7 ГОСТ Р ИСО 22000—2019 17
8 Рекомендации по применению раздела 8 ГОСТ Р ИСО 22000—2019 27
9 Рекомендации по применению раздела 9 ГОСТ Р ИСО 22000—2019 46
10 Рекомендации по применению раздела 10 ГОСТ Р ИСО 22000—2019 50
Приложение А (справочное) Примеры схем технологических процессов изготовления продукции общественного питания 53
Приложение Б (рекомендуемое) Пример алгоритма определения ККТ и точек применения ППОПМ 58
Библиография 59

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Услуги общественного питания.
Система менеджмента безопасности продукции общественного питания

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ГОСТ Р ИСО 22000—2019
ДЛЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

Services of public catering. The safety management system of public catering products.
Recommendations about application. GOST R ISO 22000—2019 for the food industry

Дата введения — 2025—06—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000—2019 для индустрии питания.

Настоящий стандарт устанавливает рекомендации, необходимые для разработки, внедрения и улучшения системы менеджмента безопасности продукции общественного питания (СМБПОП) посредством реализации процессного подхода, включающего цикл «Планируй — Делай — Проверяй — Действуй» (PDCA) и риск-ориентированного подхода, которые позволяют предприятию обеспечить надлежащее управление своими процессами и выделение для реализации этих процессов необходимых ресурсов, возможностей для улучшения работы предприятия, а также определить факторы, вызывающие отклонение ее процессов и СМБПОП от запланированных результатов, и внедрить мероприятия по управлению, предотвращающие или минимизирующие негативные эффекты.

Настоящий стандарт предназначен для организаций (предприятий) общественного питания (далее — предприятия), разрабатывающих и внедряющих СМБПОП на основе требований ГОСТ Р ИСО 22000—2019.

Настоящий стандарт содержит рекомендации для обеспечения понимания или разъяснения положений ГОСТ Р ИСО 22000—2019, которые включают следующие общепризнанные ключевые элементы:

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

Рекомендации, содержащиеся в настоящем стандарте, могут помочь предприятию улучшить показатели безопасности продукции общественного питания и обеспечить, чтобы элементы СМБПОП были интегрированы в ее ключевые бизнес-процессы. Рекомендации могут быть применены в полном объеме или частично в целях систематического улучшения СМБПОП.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ 31985 Услуги общественного питания. Термины и определения

ГОСТ Р 56746/ISO/TS 22002-2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание

ГОСТ Р ИСО 9001 Система менеджмента качества. Требования

ГОСТ Р ИСО 10015 Системы менеджмента качества. Руководящие указания по менеджменту компетентности и развитию персонала

Издание официальное

ГОСТ Р ИСО 22000—2019 Системы 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 ежегодно издаваемому информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячно издаваемого 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 термины по ГОСТ 31985, ГОСТ Р ИСО 22000.

4 Рекомендации по применению раздела 4 ГОСТ Р ИСО 22000—2019

4.1 Понимание организации и ее среды

Для того чтобы разработать, внедрить, поддерживать и постоянно улучшать СМБПОП, организация должна определить среду, в которой она функционирует. Среда включает в себя внешние и внутренние факторы, которые оказывают непосредственное влияние на достижение целей СМБПОП.

Понимание среды организации очень важно, так как предприятие функционирует не изолированно, а подвергается влиянию различных внешних и внутренних факторов. Среда функционирования организации, в том числе географическое положение, может существенно влиять на организационную структуру организации, виды деятельности, создавать особые условия функционирования подразделений.

Организация должна определить внешние и внутренние факторы, влияющие на ее способность добиваться результатов, запланированных в отношении СМБПОП. Организация должна идентифицировать, анализировать и актуализировать информацию об этих внешних и внутренних факторах.

Пониманию внутренней среды организации может способствовать рассмотрение факторов, связанных с ценностями, культурой, знаниями и результатами работы организации.

Идентификация внутренних факторов среды организации предполагает понимание:

- требований высшего руководства;
- стратегии развития организации;
- финансового состояния компании;
- степени удовлетворенности сотрудников;
- возможностей информационной безопасности;
- культуры и компетентности персонала;
- применяемых способов защиты пищевой продукции от преднамеренного загрязнения и др.

Пониманию внешней среды организации может способствовать рассмотрение факторов, связанных с законодательной, технологической, конкурентной, рыночной, культурной, социальной и экономической средой на международном, национальном, региональном или местном уровне. Факторы и условия могут быть положительными и отрицательными при их рассмотрении.

Процесс, применяемый организацией для развития понимания своей среды, должен в результате дать знания, которые будут в обязательном порядке использованы организацией для управления своими усилиями по планированию, внедрению и функционированию СМБПОП. К процессу необходимо подойти с практической точки зрения, чтобы повысить значимость организации и получить общее концептуальное понимание наиболее важных факторов. Необходимо документировать и периодически актуализировать этот процесс и его результаты, по мере необходимости.

Результаты могут быть использованы для помощи организации:

- в определении области применения ее СМБПОП;

- определении рисков и возможностей, которые необходимо рассмотреть;
- формировании или расширении политики в области обеспечения безопасности продукции общественного питания;
- установлении ее целей;
- определении результативности ее подхода к выполнению принятых обязательств.

В блоках практической поддержки № 1 и № 2, представленных в таблицах 1 и 2, приведены примеры того, что может быть рассмотрено для определения внешних и внутренних факторов.

Таблица 1 — Примеры внешних факторов (Блок практической поддержки № 1)

Наименование группы факторов	Примеры факторов
Природные	Географическое расположение предприятия общественного питания, текущие и будущие климатические условия, физические условия, наличие природных ресурсов, в том числе их количество, качество и доступность, возобновляемые и невозобновляемые источники энергии, конкретные промышленные особенности
Экологические	Внимание к состоянию окружающей среды при стратегическом планировании развития производства, использование вторичного сырья, наличие оборудования, которое защищает окружающую среду от вредных выбросов
Политические	Политическая ситуацию в стране, тип существующей политической системы, уровень политического влияния на развитие бизнеса, ограничения правительства и деятельность политических партий, лояльность властей, готовность политических деятелей содействовать развитию отрасли, наличие административных барьеров, стабильность, соотношение импорта и экспорта, введение эмбарго и различных торговых санкций
Финансовые	Финансовая система, наличие и доступность финансовых ресурсов
Экономические	Динамика развития рынка и его насыщенность, уровень инфляции и безработицы, экономическая ситуация в регионе, уровень доходов населения, инвестиционная и налоговая политика, темпы роста экономики страны и отрасли, доступность ресурсов (топливо, газ и вода), удаленность, влияние тенденций развития конъюнктуры рынка на положение организации в нем, инфраструктура и транспорт, автомобильные и железные дороги, аэропорты, внешнеторговые барьеры, таможенная политика, жилищный фонд, изменения налогового законодательства
Конкурентные	Другие организации с аналогичными услугами, среда для поддержания конкурентоспособной позиции, инициативность конкурентов, наличие конкурентов
Менеджмент цепи поставок	Доступность, способности и возможности поставщиков, уровень технологий и требования потребителей
Социальные	Средний уровень дохода и прожиточный минимум, культурная среда и моральные ценности, религия, этнические ценности, уровень образования, тендерные вопросы, социальные потребности и запросы, определяющие жизнедеятельность сотрудников предприятия, способ привлечения сотрудников к профессиональной деятельности в составе организации, доступность рабочей силы, доступность образования и медицинского обслуживания
Демографические	Приток или отток населения из региона, соотношение между мужчинами и женщинами в стране (городе, регионе), дифференцирование гостей по возрастным категориям, национальный состав региона
Культурные	Местные захоронения или священные места, наследие в виде зданий/имущества, доступность определенных ресурсов, таких как ремесленные материалы, продукты питания, используемые в культурном контексте для церемониальных целей, религиозная система и эстетические ценности
Потребности рынка	Текущие и будущие тенденции рынка в отношении продукции и услуг, в том числе тенденции в отношении энергопотребления и эффективного использования ресурсов, тенденции научно-технического прогресса

Окончание таблицы 1

Наименование группы факторов	Примеры факторов
Технологические	Наличие и доступность технологий, актуальных для организации; виды изделий, новые стандарты оборудования, информационные технологии, способы использования вторичного и переработанного сырья при организации производства
Законодательные	Нормативные правовые и другие формы нормативных требований, в рамках которых организация функционирует
Инновационные	Инновационная база, инновационные технологии, оборудование, предметы труда и пр., поддержка творчества или инноваций, организационный климат, наличие ресурсов, поддержка руководства и трансформационное лидерство
Правовые	Законы государства, на территории которого ведется деятельность компании, внутренняя корпоративная политика, регулирование трудового законодательства, стандарты безопасности, права потребителей
Примечание — Следующие источники информации могут способствовать формированию знаний организации о внешних факторах: потребители, поставщики и партнеры; организации из той же или смежной сферы деятельности; торгово-промышленные палаты; государственные органы; международные учреждения; консалтинговые организации; научно-исследовательские институты; средства массовой информации; общественные объединения, союзы, ассоциации; бизнес-сообщества.	

Таблица 2 — Примеры внутренних факторов (Блок практической поддержки № 2)

Наименование группы факторов	Примеры факторов
Организационная структура и схема управления организацией	Государственная и договорная система управления, включая регистрацию и отчетность; вид структуры (иерархическая, матричная, одноуровневая, проектная); совместные предприятия и услуги, предоставляемые по договору; взаимоотношения с материнской компанией, распределение функций, ответственности и полномочий
Коммерческие условия	Скидки, кредиты, бартер
Соблюдение законодательных требований	Состояние и тенденции
Организация сбытовой деятельности	Реклама, размещение, доступность
Политики, цели и стратегии	Намерение, видение, бизнес-цели, другие цели и стратегии, а также ресурсы, необходимые для их достижения
Особенности деятельности	Количество посадочных мест в зале обслуживания, возможность доставки
Способности и возможности	Способности, возможности и знания организации с точки зрения ресурсов и компетентности (например, капитал, время, люди, язык, процессы, системы и технологии, а также их поддержание)
Информационные системы	Информационные потоки и процессы принятия решений (как официальные, так и неофициальные), а также необходимое для них время
Взаимоотношения с внутренними заинтересованными сторонами	Восприятие и ценности внутренних заинтересованных сторон, кадровый потенциал
Потребительские представления о предприятии	Репутация на рынке, товарные знаки, узнаваемость марки, престижность товара, услуги
Системы менеджмента и стандарты	Сильные и слабые стороны существующей(их) системы (систем) менеджмента организации, руководящие указания и модели, используемые организацией, например, для бухгалтерского учета и финансов, качества, безопасности труда и охраны здоровья

Окончание таблицы 2

Наименование группы факторов	Примеры факторов
Стиль и культура организации	Семейный бизнес, государственная или частная компания, стиль менеджмента и лидерства, культура открытости или закрытости, процессы принятия решений
Договоры	Форма, содержание и объем договорных отношений
Примечание — Методы, которые можно применять для исследования соответствующих внутренних факторов: сбор информации, относящейся к имеющейся системе менеджмента, включая интервью с лицами, работавшими ранее или работающими в настоящее время под управлением организации; анализ результатов внутреннего и внешнего обмена информацией.	

4.2 Понимание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон

Заинтересованные стороны также являются частью среды организации, в которой она функционирует. Организация должна определить ее заинтересованные стороны, а также их потребности и ожидания, имеющие отношение к СМБПОП.

Заинтересованные стороны могут быть внутренними или внешними по отношению к организации, меняться с течением времени и зависеть от вида организации общественного питания, ее местонахождения, способов реализации продукции и ее объемов. Изменения во внутренних или внешних факторах организации могут также приводить к изменению заинтересованных сторон.

Для обеспечения уверенности в том, что предприятие способно на постоянной основе поставлять продукцию и оказывать услуги, отвечающие требованиям потребителей и применимым к его деятельности законодательным и другим обязательным требованиям в области безопасности продукции общественного питания, предприятию рекомендуется определить приведенные в таблице 3 показатели контрольного листа 1, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 3 — Контрольный лист 1

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Определены заинтересованные стороны, имеющие отношение к СМБПОП?		
Определены требования заинтересованных сторон, применимые к СМБПОП?		

Предприятию рекомендуется осуществлять идентификацию, мониторинг, анализ и актуализацию информации о заинтересованных сторонах и связанных с ними требованиях.

4.3 Определение области применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Предприятие должно определить границы и применимость СМБПОП, чтобы установить область ее применения. Область применения СМБПОП должна определять ассортимент продукции и услуг, процессы и места производства, на которые она распространяется, охватывать ту деятельность, которая может повлиять на безопасность продукции общественного питания, включая продукцию и услуги, поставляемые внешними поставщиками. Предприятие может управлять внешне поставляемыми продукцией и услугами посредством контрактных обязательств или других соглашений. Каждое предприятие несет ответственность за идентификацию входных данных, полученных в результате понимания внешних и внутренних факторов, определенных в соответствии с 4.1 и 4.2.

При определении области применения СМБПОП высшее руководство предприятия обладает свободой и гибкостью выбора. Предприятие должно понимать степень влияния, которое оно может оказывать на производство, безопасность продукции и услуг. Это имеет решающее значение для успешного функционирования СМБПОП и доверия к репутации организации, гарантируя, что область применения не определена таким образом, что исключает деятельность, продукцию, услуги или здания и сооружения, которые имеют или могут иметь значимые для безопасности продукции аспекты, или исключает ее принятые обязательства, или вводит в заблуждение заинтересованные стороны. Необоснованно

ограниченная или исключающая область применения может подорвать доверие к СМБПОП со стороны заинтересованных сторон и снизить способность предприятия достигать запланированных целей.

Если предприятие меняет сферу управления или влияния, расширяет свою деятельность, приобретает собственность или выводит бизнес-направление или собственность, область применения должна быть пересмотрена наряду с другими изменениями, которые могут повлиять на СМБПОП.

С целью определения области применения СМБПОП рекомендуется заполнить приведенный в таблице 4 контрольный лист 2, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 4 — Контрольный лист 2

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Рассмотрены внешние и внутренние факторы, указанные в 4.1?		
Рассмотрены требования, указанные в 4.2?		
Рассмотрены ассортимент продукции и услуг организации?		

Область применения СМБПОП должна быть доступна, разрабатываться, актуализироваться и применяться как документированная информация.

4.4 Система менеджмента безопасности пищевой продукции

Предприятие должно разработать, внедрить, поддерживать в рабочем состоянии и постоянно улучшать СМБПОП, включая необходимые процессы и их взаимодействия, в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000—2019.

С целью определения процессов, необходимых для СМБПОП, и их применения в рамках организации рекомендуется заполнить приведенный в таблице 5 контрольный лист 3, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 5 — Контрольный лист 3

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Определены требуемые входы и ожидаемые выходы процессов, необходимых для системы менеджмента качества, и их применение в рамках организации?		
Определены последовательность и взаимодействие этих процессов?		
Определены и применяются критерии и методы (включая мониторинг, измерения и соответствующие показатели результатов деятельности), необходимые для обеспечения результативного функционирования этих процессов и управления ими?		
Определены ресурсы, необходимые для этих процессов, и обеспечена их доступность?		
Распределены обязанности, ответственность и полномочия в отношении этих процессов?		
Учтены риски и возможности в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001 и ГОСТ Р ИСО 22000?		
Проведена оценка этих процессов и внесены изменения, необходимые для обеспечения того, что процессы достигают намеченных результатов?		
Созданы возможности для улучшения процессов и системы менеджмента качества?		

Предприятие должно в необходимом объеме разрабатывать, актуализировать, применять, регистрировать и сохранять документированную информацию для обеспечения функционирования процессов и обеспечения уверенности в том, что эти процессы осуществляются в соответствии с тем, как это было запланировано.

5 Рекомендации по применению раздела 5 ГОСТ Р ИСО 22000—2019

В этом разделе ГОСТ Р ИСО 22000—2019 рассматривается роль высшего руководства, то есть человека или группы людей, которые направляют и контролируют предприятие на самом высоком уровне. Цель состоит в том, чтобы продемонстрировать лидерство и приверженность путем интеграции СМБПОП в общую стратегию работы предприятия.

Высшее руководство должно демонстрировать активное участие в системе управления и разработать политику безопасности пищевых продуктов. Следует уделять значительное внимание приверженности высшего руководства постоянному совершенствованию системы управления.

Высшее руководство должно возложить соответствующие обязанности и полномочия на руководителя группы по безопасности пищевых продуктов, поддерживать сотрудников, которые участвуют в разработке, внедрении и развитии системы, убедиться, что все члены команды имеют соответствующий опыт и/или прошли обучение для успешного выполнения поставленных перед ними задач.

5.1 Лидерство и приверженность

Высшее руководство должно демонстрировать свое лидерство и приверженность в отношении СМБПОП, определять миссию, видение и ценности предприятия, принимая во внимание его среду, потребности и ожидания заинтересованных сторон, а также бизнес-цели. Приверженность высшего руководства, ответственность и лидерство являются жизненно важными для успешного внедрения результативной СМБПОП, включая способность достигать намеченных результатов и реализовывать стратегические планы.

Приверженность высшего руководства должна обеспечить СМБПОП, которая:

- управляется не обособленно и не в отдельности от ключевой стратегии бизнеса;
- принимается во внимание при принятии стратегических бизнес-решений;
- согласована с бизнес-целями;
- предоставляет преимущества на соответствующем уровне ресурсов предприятия (см. 7.1);
- получает поддержку со стороны бизнеса;
- приносит реальную пользу для предприятия;
- постоянно улучшает и обеспечивает долгосрочный успех.

С целью определения демонстрации высшим руководством своего лидерства и приверженности рекомендуется заполнить приведенный в таблице 6 контрольный лист 4, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 6 — Контрольный лист 4

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Принята ответственность высшим руководством за результативность и улучшение СМБПОП?		
Обеспечена разработка политики и целей в области качества, которые согласуются с условиями среды организации и ее стратегическим направлением?		
Обеспечена интеграция требований системы менеджмента качества в бизнес-процессы организации?		
Оказано содействие в применении процессного подхода и риск-ориентированного мышления?		
Обеспечена доступность ресурсов, необходимых для функционирования СМБПОП?		
Сформировано понимание важности результативного менеджмента качества и соответствия требованиям СМБПОП?		
Обеспечено достижение системой менеджмента качества намеченных результатов?		
Демонстрируется вовлечение руководства и оказывается поддержка для участия работников в обеспечении результативности СМБПОП?		

Окончание таблицы 6

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Обеспечена поддержка других соответствующих руководителей в демонстрации ими лидерства в сфере их ответственности?		
Определены, поняты и неизменно выполняются требования потребителей, а также применимые законодательные и нормативные правовые требования?		
Определены и рассмотрены риски и возможности, которые могут оказывать влияние на соответствие продукции и услуг и на способность повышать удовлетворенность потребителей?		
Обеспечено повышение удовлетворенности потребителей?		

5.2 Политика

5.2.1 Разработка политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции

Политика в области обеспечения безопасности продукции общественного питания определяет стратегическое направление организации, устанавливает принципы действий для предприятия. Политика должна обеспечивать основу для разработки целей и установления уровня ответственности и результатов деятельности в СМБПОП, требуемых организацией.

Ответственность за разработку политики лежит на высшем руководстве организации. Политика должна быть согласована или быть связана с другими политиками организации, например, в области качества, безопасности труда и охраны здоровья, социальной ответственности.

Политика должна актуализироваться и применяться в качестве документированной информации, быть заверена подписями с указанием даты ее утверждения для демонстрации обязательств, взятых на себя руководством предприятия.

Руководство предприятия должно гарантировать, что политика в области обеспечения безопасности продукции общественного питания разработана в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000—2019 (подраздел 5.2).

С целью определения высшим руководством разработки, внедрения и поддержания в актуальном состоянии политики в области обеспечения безопасности продукции общественного питания рекомендуется заполнить представленный в таблице 7 контрольный лист 5, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 7 — Контрольный лист 5

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Политика соответствует целям и среде организации?		
Создана основа для постановки и пересмотра целей в области качества и СМБПОП?		
Определено соответствие политики намерениям и среде организации, а также поддержание ее стратегического направления?		
Включено обязательство соответствовать применимым требованиям в области безопасности продукции общественного питания, включая законодательные и другие обязательные требования, а также согласованные требования потребителей в отношении безопасности продукции общественного питания?		
Включено обязательство постоянного улучшения СМБПОП?		
Обеспечена направленность на внутренний и внешний обмен информацией?		
Сформирована ориентация на необходимость соответствующих компетенций в области безопасности продукции общественного питания?		

5.2.2 Доведение политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции

Политика в области обеспечения безопасности продукции общественного питания должна быть подробно доведена до сведения работников при их обучении и подготовке, проводимых как на общей основе для всего персонала, так и более детально для ответственных сотрудников предприятия, а также соответствующих заинтересованных сторон.

Предприятие может принять решение сделать политику доступной без каких-либо ограничений, например разместив ее на web-сайте, в социальных сетях или, при необходимости, предоставлять по запросу.

Для того чтобы определить, доведена ли политика СМБПОП до сведения сотрудников и заинтересованных сторон, рекомендуется заполнить представленный в таблице 8 контрольный лист 6, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 8 — Контрольный лист 6

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Политика доступна и применяется как документированная информация?		
Политика доведена до сведения, понятна и применяема работниками внутри организации?		
Политика доступна, имеет подходящие способы доведения до соответствующих заинтересованных сторон?		

5.3 Функции, ответственность и полномочия в организации

5.3.1 Для обеспечения разработки, внедрения и поддержания СМБПОП на всех уровнях организации, получения отчета о функционировании СМБПОП, возможностях его улучшения, высшее руководство должно определить компетентность персонала и распределить его обязанности, ответственность и полномочия, в том числе необходимые для создания группы безопасности продукции общественного питания и назначения ее руководителя. Ответственность и полномочия могут быть объединены с другими функциями или ответственностью.

Высшее руководство должно обеспечивать, чтобы обязанности, ответственность и полномочия были доведены внутри организации до персонала (в том числе ответственность за прослеживаемость, закупки, качество продукции, инженерные и другие вопросы).

Обязанности, ответственность и полномочия следует документировать, а также анализировать, если в предприятии происходит изменение ее организационной структуры.

С целью определения функций, ответственности и полномочий в организации рекомендуется заполнить представленный в таблице 9 контрольный лист 7, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 9 — Контрольный лист 7

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Высшее руководство распределяет ответственность и полномочия для обеспечения соответствия СМБПОП требованиям ГОСТ Р ИСО 22000—2019?		
Предоставляется высшему руководству отчетность о функционировании СМБПОП?		
Распределены ответственность и полномочия по созданию группы безопасности продукции общественного питания и назначения ее руководителя?		
Назначен персонал, для которого определены ответственность и полномочия по организации и документированию деятельности?		

5.3.2 Руководитель группы безопасности продукции общественного питания должен нести ответственность за результативность СМБПОП.

С целью определения функций, ответственности и полномочий в организации рекомендуется заполнить представленный в таблице 10 контрольный лист 8, отметив те позиции, по которым соблюде-

ние требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 10 — Контрольный лист 8

Показатели самооценки организации	Да	Нет
Руководитель группы безопасности несет ответственность за разработку, внедрение, поддержание в рабочем состоянии и актуализацию СМБПОП?		
Руководит группой безопасности продукции общественного питания и организует ее работу?		
Обеспечивает соответствующее обучение и уровень компетентности членов группы безопасности продукции общественного питания (7.2)?		
Обеспечивает предоставление отчетности высшему руководству организации о результативности и пригодности СМБПОП?		

5.3.3 Весь персонал должен нести ответственность за информирование назначенных лиц о проблемах, имеющих отношение к СМБПОП.

В блоке практической поддержки № 3, представленном в таблице 11, приведены примеры функций и ответственности в рамках СМБПОП.

Таблица 11 — Примеры функций и ответственности (Блок практической поддержки № 3)

Ответственность в рамках СМБПОП	Ответственное(ые) лицо(а)
Определение общего направления (намеченные результаты) развития организации	Генеральный директор, исполнительный директор, совет директоров, индивидуальный предприниматель, владелец бизнеса
Разработка политики организации	Генеральный директор, исполнительный директор, совет директоров, индивидуальный предприниматель, владелец бизнеса и другие, при необходимости
Разработка целей и процессов СМБПОП	Директор по качеству, главный технолог, управляющий, соответствующие менеджеры и другие, при необходимости
Мониторинг функционирования СМБПОП	Менеджер в области качества, управляющий
Обеспечение соответствия принятым обязательствам	Все сотрудники
Содействие постоянному улучшению	Все сотрудники
Идентификация ожиданий потребителей	Работники отдела продаж и маркетинга
Идентификация требований к поставщикам и критериев к закупкам	Закупщики, заведующие складом
Разработка и поддержание процесса бухгалтерского учета	Бухгалтер, менеджеры финансового или бухгалтерского отделов
Соответствие требованиям СМБПОП	Все работники, работающие под управлением организации
Анализ функционирования СМБПОП	Высшее руководство
Примечание — Предприятия определяют ответственность в рамках СМБПОП на основе их собственных рабочих процессов в зависимости от организационной структуры. Например, в малых и средних предприятиях общественного питания собственник (владелец) может быть лицом, ответственным за все эти виды деятельности.	

6 Рекомендации по применению раздела 6 ГОСТ Р ИСО 22000—2019

В разделе 6 ГОСТ Р ИСО 22000—2019 основное внимание уделяется планированию действий предприятия в отношении как рисков, так и возможностей, определенных в разделе 4 ГОСТ Р ИСО 22000—2019. Раздел фокусируется на разработке и реализации процесса планирования, а не на процедуре, направленной на рассмотрение этих факторов.

Рассмотрение рисков должно быть соразмерно потенциальному воздействию, которое они могут оказать. Еще одной ключевой областью этого раздела ГОСТ Р ИСО 22000—2019 является необходимость установления измеримых целей, а затем информирования и мониторинга этих целей. В разделе 6 ГОСТ Р ИСО 22000—2019 говорится, что при планировании того, каким образом достигать целей в отношении СМБПОП, организация должна определить: что нужно сделать, какие потребуются ресурсы, кто будет нести ответственность, когда эта работа будет завершена, каким образом будут оценивать результаты.

6.1 Действия в отношении рисков и возможностей

6.1.1 При планировании СМБПОП предприятие должно учитывать факторы в соответствии с 4.1 и требования по 4.2 и 4.3 и определять риски и возможности.

Критически важным для определения и осуществления действий, необходимых для обеспечения достижения СМБПОП намеченных результатов, является планирование. Процесс планирования может помочь организации в выполнении ею принятых обязательств, разработке и достижении целей, идентификации и концентрации своих ресурсов на тех областях, которые являются наиболее важными для формирования пищевой безопасности на предприятии.

Процессы определения рисков и возможностей начинаются с понимания среды, в которой организация функционирует, включая факторы, которые могут влиять на намеченные результаты СМБПОП (см. 4.1) и на соответствующие потребности и ожидания соответствующих заинтересованных сторон, включая те, которые организация определила в качестве принятых обязательств (см. 4.2). С учетом области применения СМБПОП все это становится входами, которые должны быть рассмотрены при определении рисков и возможностей, которые необходимо учесть. Информация, получаемая в ходе процесса планирования, представляет собой важные входы для определения видов деятельности, которые должны управляться. Эта информация может быть также использована при разработке и улучшении других частей СМБПОП, таких как выявление потребностей в обучении, компетентности, мониторинге и измерениях.

СМБПОП создает ценность для организации, ее заинтересованных сторон, потребителей посредством учета рисков и возможностей. Устойчивая, заслуживающая доверия и надежная СМБПОП может помочь поддерживать жизнеспособность организации в долгосрочной перспективе. Без определения рисков и возможностей, которые должны быть учтены и управляемы, организация может не достичь намеченных результатов и может быть не способной реагировать на современные условия функционирования общества, включая возникающие события. Риски и возможности могут влиять на предприятие и его способности достигать намеченных результатов СМБПОП. Примеры рисков и возможностей, которые необходимо учесть, представлены в таблице 12 — блок практической помощи № 4. Принятые обязательства, мнения заинтересованных сторон, различные источники рисков и возможностей необходимо учесть, в том числе такие факторы, как экономические, финансовые, экологические, политические и другие условия, события.

Таблица 12 — Примеры рисков и возможностей, которые необходимо учесть (Блок практической поддержки № 4)

Характер влияния на организацию	Примеры рисков и возможностей
Неблагоприятное влияние на организацию	Невыполнение принятых обязательств, что может повлечь за собой штрафы, затраты на корректирующие действия, а также потенциально привести к потере репутации либо закрытию организации; игнорирование потребностей потребителей; увеличение производственной мощности предприятия без соразмерного увеличения количества квалифицированных работников, что потенциально может привести к ошибкам и причинению вреда потребителям;

Окончание таблицы 12

Характер влияния на организацию	Примеры рисков и возможностей
Неблагоприятное влияние на организацию	мнение заинтересованных сторон относительно ожидаемых качества и стоимости продукции общественного питания; действия, предпринятые в отношении рисков и возможностей, без учета каких-либо непредвиденных последствий, которые могут быть ими созданы, например возможность посещения предприятия с животными, что может привести к проблемам в здоровье людей, пользующихся услугами предприятия; экологические условия, включая события, влияющие на окружающую среду, такие как изменения климата, влияющие на работу сезонных предприятий питания.
Потенциальные благоприятные влияния на организацию	Определение новых технологий, таких как управление оборудованием, которое может улучшить качество и безопасность продукции; оптимизация потребляемых ресурсов, например эффективное использование воды, сокращение отходов, использование экологичной упаковки; работа с заинтересованными сторонами.

Предприятие обладает свободой в выборе подхода к определению рисков и возможностей, которые необходимо учесть. Например, предприятие может:

- интегрировать источники рисков и возможностей, которые необходимо учесть в определении значимых аспектов СМБПОП;
- придерживаться альтернативного подхода, который позволяет два или более источников рисков и возможностей рассматривать в совокупности;
- определить принятые обязательства и другие факторы и требования, а затем связанные с ними риски и возможности, которые необходимо учесть для каждого из них.

Выбранный подход может предусматривать простой качественный метод или количественную оценку (например, применение критериев для матрицы принятия решений) в зависимости от среды организации, в которой она функционирует. Примеры подходов представлены в таблице 13 — блок практической помощи № 5.

Таблица 13 — Примеры подходов к определению рисков и возможностей, которые необходимо учесть (Блок практической поддержки № 5)

Примеры входных данных	Примеры процессов	Примеры выходных данных
Принятые обязательства (см. 6.1.3)		
Определение соответствующих потребностей и ожиданий соответствующих заинтересованных сторон, которые становятся принятыми обязательствами (см. 4.2). Обмен информацией с заинтересованными сторонами, включая их претензии, вознаграждения и признание. Внутренние и внешние аудиты принятых обязательств. Анализ тенденций в регулировании вопросов безопасности продукции	Оценка результатов в целях определения того, имеются ли риски и возможности, которые необходимо учесть	Риски и возможности, которые необходимо учесть, относящиеся к принятым обязательствам

Окончание таблицы 13

Примеры входных данных	Примеры процессов	Примеры выходных данных
Внутренние и внешние факторы (см. 4.1)		
Результаты анализа среды, включая внутренние и внешние факторы (см. таблицы 1, 11). Результаты анализа со стороны руководства. Входные данные от высшего руководства	Оценка результатов в целях определения того, имеются ли риски и возможности для организации, которые необходимо учесть	Риски и возможности, которые необходимо учесть, относящиеся к другим факторам и обстоятельствам, указанным в 4.1
Экономические условия, влияющие на организацию (см. таблицу 2)		Риски и возможности, которые необходимо учесть, относящиеся к экономическим условиям
Другие требования (см. 4.2)		
Результаты анализа со стороны руководства. Новые или изменившиеся обстоятельства.	Оценка результатов в целях определения того, имеются ли риски и возможности для организации, которые необходимо учесть	Риски и возможности, которые необходимо учесть, относящиеся к другим требованиям
Новая информация. Обмен информацией с заинтересованными сторонами		

Установленные риски и возможности, которые необходимо учесть, являются входами для деятельности по планированию (см. 6.1.4), для разработки целей СМБПОП (см. 6.2) и для управления соответствующими видами деятельности в целях предотвращения неблагоприятного воздействия на производственный процесс и других нежелательных воздействий на готовую продукцию (см. 8.1).

Результаты могут затрагивать также и другие области СМБПОП, например определение потребностей в компетентности и обмене информацией по вопросам системы менеджмента, мониторинге и измерении, разработке программы внутреннего аудита и процесса обеспечения подготовленности к чрезвычайным ситуациям и реагированию на них.

6.1.2 Предприятие должно планировать действия в отношении рисков и возможностей, интегрировать, внедрять эти действия в процессы СМБПОП и оценивать их результативность.

Предприятие должно рассмотреть и спланировать то, как осуществлять действия в отношении значимых аспектов СМБПОП, принятых обязательств, а также рисков и возможностей, которые необходимо учесть, в соответствии с 6.1.1. Предприятие должно планировать предпринимать действия в различных направлениях, используя бизнес-процессы ее СМБПОП, а также определять результативность предпринятых действий.

Планирование по выполнению действий может включать одно действие, такое как разработка цели СМБПОП, подготовка к чрезвычайной ситуации, управление деятельностью, или другие бизнес-процессы, например оценка поставщика. Помимо этого, предприятие может использовать комбинацию действий, которые включают цели СМБПОП и средства обеспечения деятельности с использованием синтеза иерархии управления. При планировании действий предприятие должно рассмотреть технологические параметры и их осуществимость, экономические, производственные и бизнес-требования. При любом планировании действий должна быть рассмотрена вероятность любых непредвиденных последствий, например неблагоприятное воздействие отключения электроэнергии в рамках жизненного цикла продукции или услуги.

Предприятие может применять различные методы и техники оценки результативности предпринятых действий, начиная от статистических методов и до сравнения результатов мониторинга и измерений с ожидаемым уровнем результативности (см. 9.1).

В таблице 14 — блок практической помощи № 6 — представлены примеры рисков и возможностей, которые необходимо учесть, и действий по их учету, связанные с принятыми обязательствами.

В таблице 15 — блок практической помощи № 7 — представлены примеры рисков и возможностей, которые необходимо учесть, и действий по их учету, связанные с другими факторами и требованиями.

Таблица 14 — Примеры рисков и возможностей, связанные с принятыми обязательствами (Блок практической поддержки № 6)

Принятые обязательства	Риски и возможности, которые необходимо учесть	Планирование действий
Требования законодательства по предотвращению аварийных ситуаций	Риски (потенциальные неблагоприятные воздействия): сбой в идентификации или несоблюдение новых или измененных принятых обязательств может нанести ущерб репутации предприятия и вести к штрафам	Разработать процесс(ы) управления для обеспечения результативного мониторинга свода законодательных требований в целях повышения надежности идентификации противоаварийных требований
Запросы регулирующих органов	Риски (потенциальное неблагоприятное влияние): неспособность ответить, задержки с ответом или неточный ответ на запрос могут привести к предвзятому подходу со стороны регулирующего органа; возможности (потенциальные благоприятные влияния); своевременный, активный и прозрачный обмен информацией может укрепить взаимоотношения предприятия с регулирующими органами	Разработать более результативный процесс(ы) обмена информацией для получения и ответа на запросы регулирующих органов, включая обеспечение своевременного представления отчетов Применять программу внутренних аудитов для выработки рекомендаций в целях улучшения своевременности и прозрачности обмена информацией, а также действий по постоянному улучшению процесса обмена информацией, при необходимости

Таблица 15 — Примеры рисков и возможностей, связанные с другими факторами и требованиями (Блок практической поддержки № 7)

Принятые обязательства	Риски и возможности, которые необходимо учесть	Действия в ответ на риски и возможности
Нехватка водных ресурсов	Риски (потенциальное неблагоприятное влияние) Ограничения по объему производства из-за ограничений по потреблению воды Возможности (потенциальное благоприятное влияние) Повышение эффективности производства за счет оптимизации процессов	Применять технические средства обеспечения для снижения потерь воды в производственных процессах Разработать показатели для результатов деятельности и осуществлять мониторинг/измерения потребления воды на единицу продукции

6.1.3 Действия в отношении рисков и возможностей должны быть пропорциональны их влиянию на требования, предъявляемые к СМБПОП, соответствие продукции и услуг общественного питания ожиданиям потребителей, а также требований заинтересованных сторон в цепи создания продукции общественного питания.

Действия в отношении рисков и возможностей на организационном уровне могут включать: уклонение от риска, допущение риска для того, чтобы отследить возможности, устранение источника риска, изменение вероятности или последствий, разделение риска или принятие риска на основе обоснованного решения. Возможности могут приводить к внедрению новых практик (модификации продукции или процессов), использованию новых технологий и других желательных и осуществимых перспектив, касающихся удовлетворения потребностей предприятия или потребителей применительно к пищевой безопасности.

С целью определения действий в отношении рисков и возможностей рекомендуется заполнить представленный в таблице 16 контрольный лист 9, отметив те позиции, по которым требования были достигнуты (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 16 — Контрольный лист 9

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Обеспечена уверенность в том, что СМБПОП может достичь запланированного(ых) результата(ов)?		
Риски и возможности рассматриваются в целях увеличения их желаемого влияния?		
Риски и возможности рассматриваются в целях предотвращения или уменьшения их нежелательного влияния?		
Риски и возможности рассматриваются в целях достижения постоянного улучшения?		
Планируются действия по рассмотрению рисков и возможностей?		
Интегрированы и внедрены действия по рассмотрению рисков и возможностей в процессы СМБПОП?		
Проведена оценка результативности действий по рассмотрению рисков и возможностей?		

6.2 Цели СМБПОП и планирование их достижения

6.2.1 Для реализации политики в области безопасности продукции общественного питания и постоянного совершенствования деятельности в соответствии с требованиями системы менеджмента предприятием должны устанавливаться и пересматриваться измеримые цели по всем направлениям СМБПОП.

При постановке целей СМБПОП предприятие должно рассмотреть входные данные, например такие, как:

- принципы и обязательства, содержащиеся в ее политике;
- миссии и стратегии;
- значимые аспекты и информацию, полученную при их определении;
- принятые обязательства;
- риски и возможности, которые необходимо учесть, как это установлено в 6.1.1, относящиеся к другим факторам и требованиям, влияющим на СМБПОП.

Предприятие также может рассмотреть:

- последствия достижения целей СМБПОП на другие виды деятельности и процессы, возможное влияние на статус предприятия;
- результаты анализа СМБПОП.

Цели СМБПОП должны быть разработаны на высшем уровне предприятия, согласованы с политикой и обязательствами по производству безопасной продукции, включая предотвращение нежелательных последствий и постоянное улучшение.

Цели СМБПОП могут быть применимы в рамках всего предприятия или более узко, к конкретному участку или отдельным видам деятельности. Например, предприятие питания может иметь общую цель по снижению количества рекламаций на готовую продукцию до 5% от реализованного объема, которая может быть достигнута за счет проводимых мероприятий в отдельно взятых структурных подразделениях. В других случаях, однако, все подразделения предприятия должны вносить свой вклад в достижение общей цели предприятия. Цели в области безопасности продукции общественного питания должны быть непротиворечивы и скоординированы с другими целями.

6.2.2 При планировании того, каким образом достигать целей в отношении СМБПОП, предприятие должно определить сроки выполнения, действия, ресурсы, ответственных лиц и оценку результатов по достижению целей.

Цель СМБПОП может быть выражена непосредственно в виде определенного уровня результатов деятельности или может быть выражена в общем виде и далее задана посредством одной или нескольких задач, то есть детализированных требований к результатам деятельности, которые должны быть выполнены для достижения цели СМБПОП. Задачи должны быть установлены в измеримом виде с конкретными сроками для их выполнения.

Частью процесса планирования могут быть программы достижения целей СМБПОП. Программа должна учитывать функции, обязанности и ответственность, процессы, ресурсы, сроки, приоритеты и действия, необходимые для достижения поставленных целей. Эти действия могут затрагивать отдель-

ные процессы, проекты, продукцию, услуги, производственные площадки или здания, сооружения и инженерные сети в рамках одной производственной площадки. Предприятие может объединить программы достижения целей в области обеспечения безопасности продукции общественного питания с другими программами в рамках ее процессов стратегического планирования.

Предприятие должно разрабатывать, актуализировать и применять документированную информацию о целях СМБПОП, которая должна доводиться до тех, кто несет ответственность за их достижение, а также до других лиц, которым необходима такая информация для выполнения соответствующих функций. Достижение целей проверяется во время внутренних аудитов, при анализе СМБПОП.

При определении целей СМБПОП и планировании их достижения рекомендуется заполнить представленный в таблице 17 контрольный лист 10, отметив те позиции, по которым требования были достигнуты (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 17 — Контрольный лист 10

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Установленные цели согласованы с политикой в области обеспечения безопасности продукции общественного питания?		
Установленные цели являются измеримыми?		
Установленные цели поставлены с учетом применяемых требований к безопасности продукции общественного питания, включая законодательные, нормативные требования и требования потребителей?		
Установленные цели являются контролируемыми и верифицируемыми?		
Установленные цели доведены до сведения заинтересованных лиц в соответствующих подразделениях и на соответствующих уровнях предприятия?		
Установленные цели возможно поддерживать в рабочем состоянии и актуализировать по мере необходимости?		
Определены действия, способы и возможности достижения установленных целей СМБПОП?		
Выделены требуемые ресурсы для достижения установленных целей?		
Распределена ответственность за выполнение действий по достижению установленных целей?		
Определен период для достижения установленных целей?		
Сформирована оценка результатов по достижению установленных целей?		

6.3 Планирование изменений

Если в деятельности, процессах, услугах или продукции в рамках области применения СМБПОП происходят изменения, цели и связанные с ними программы могут быть при необходимости пересмотрены.

При планировании изменений рекомендуется заполнить представленный в таблице 18 контрольный лист 11, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 18 — Контрольный лист 11

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Рассмотрены цель внесения изменений и любые их возможные последствия?		
Предприятием рассмотрено сохранение целостности СМБПОП?		
Предусмотрено наличие ресурсов для эффективного внедрения изменений?		
Рассмотрено распределение или перераспределение обязанностей и полномочий?		

7 Рекомендации по применению раздела 7 ГОСТ Р ИСО 22000—2019

В этом разделе ГОСТ Р ИСО 22000—2019 речь идет о потребностях системы управления в ресурсах.

7.1 Ресурсы

7.1.1 Общие положения

Предприятие должно определить и обеспечивать наличие ресурсов, необходимых для разработки, внедрения, поддержания и постоянного улучшения системы. Распределение ресурсов должно учитывать текущие и будущие потребности предприятия, возможности и ограничения, связанные с имеющимися внутренними ресурсами, а также потребность во внешних ресурсах.

При определении необходимых ресурсов предприятию следует рассмотреть:

- производственную среду;
- обмен и управление информацией;
- компетентность и осведомленность персонала;
- технологии;
- внешние ресурсы;
- внутренние ресурсы (материальные, человеческие), а также иные ресурсы, необходимые для ее деятельности, продукции и услуг.

При распределении ресурсов предприятие может проследить выгоду от использования ресурсов, а также капитальные и производственные затраты на деятельность СМБПОП. Могут быть учтены такие факторы, как, например, стоимость оборудования, время, затрачиваемое работниками на обеспечение результативности СМБПОП, операционные издержки. Ресурсы и их распределение должны периодически анализироваться, в том числе и высшим руководством, для обеспечения их достаточности. При оценке достаточности ресурсов необходимо рассмотреть планируемые изменения и/или новые проекты или виды деятельности. Дополнительная информация о ресурсах представлена в таблице 19 — блок практической помощи № 7.

Таблица 19 — Дополнительная информация о ресурсах (Блок практической помощи № 7)

Ограничения для внедрения СМБПОП	Преодоление ограничений (варианты сотрудничества)
Ресурсная база малых организаций (предприятий) питания. Организационная структура малых организаций (предприятий) питания	- С крупными организациями-клиентами и поставщиками для обмена технологиями и знаниями; - другими организациями в цепочке поставок или на локальном уровне для определения и решения общих проблем, обмена опытом, содействия техническому развитию, совместного привлечения внешних ресурсов; - организациями по стандартизации, ассоциациями или торговыми палатами для реализации программ обучения и осведомленности; - университетами и другими исследовательскими центрами для поддержания улучшений результатов деятельности, применение концепции жизненного цикла и инноваций

7.1.2 Человеческие ресурсы

Для результативного внедрения системы менеджмента качества, ее функционирования и управления ее процессами предприятие должно обеспечить наличие компетентного персонала либо обратиться к компетентным поставщикам услуг для помощи в достижении намеченных результатов СМБПОП.

В случае если для разработки, внедрения, обеспечения функционирования или оценки СМБПОП используется помощь внешних экспертов, должны быть предоставлены свидетельства соглашений или договоров, устанавливающих компетентность, ответственность и полномочия внешних экспертов. Данные свидетельства соглашений или договоров должны сохраняться в виде документированной информации.

Для определения средств обеспечения СМБПОП необходимыми человеческими ресурсами рекомендуется заполнить приведенный в таблице 20 контрольный лист 12, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 20 — Контрольный лист 12

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Разработана процедура приема на работу и критерии оценки компетентности внутреннего персонала и внешних экспертов?		
Определена ответственность и полномочия внутреннего персонала и внешних экспертов?		
Разработаны должностные инструкции персонала?		
Разработан план мероприятий по повышению квалификации персонала?		

7.1.3 Инфраструктура

Предприятие должно обеспечить наличие ресурсов для определения, создания и поддержания в рабочем состоянии инфраструктуры, необходимой для обеспечения соответствия требованиям СМБПОП.

Инфраструктура может включать в себя:

- земельные участки, здания и сооружения, а также связанные с ними инженерные сети и системы;
- оборудование, включая технические и программные средства;
- транспортные ресурсы;
- информационные и коммуникационные технологии.

7.1.4 Производственная среда

Предприятие должно обеспечить наличие ресурсов для создания, управления и поддержания производственной среды, необходимой для функционирования СМБПОП. Факторы производственной среды могут существенно различаться в зависимости от поставляемой продукции и услуг, а могут быть сочетанием человеческих и физических факторов.

Для оценки факторов поддержания производственной среды рекомендуется заполнить приведенный в таблице 21 контрольный лист 13, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 21 — Контрольный лист 13

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Определены и учтены социальные факторы производственной среды (например, отсутствие дискриминации, спокойствие, бесконфликтность)?		
Определены и учтены психологические факторы производственной среды (например, снижение уровня стресса, профилактика эмоционального выгорания, эмоциональная защита)?		
Определены и учтены физические факторы производственной среды (например, температура, отопление, влажность, освещенность, движение воздуха, гигиена, шум)?		

7.1.5 Разработанные вне организации элементы СМБПОП

В случае, когда предприятие создает, поддерживает, актуализирует и постоянно улучшает СМБПОП с использованием разработанных извне элементов, включая: ПОПМ, анализ опасностей и план управления опасностями (см. 8.5.4), предприятие должно удостовериться в том, что данные элементы разработаны и внедрены согласно требованиям ГОСТ Р ИСО 22000—2019.

Для оценки элементов СМБПОП, разработанных вне организации, рекомендуется заполнить приведенный в таблице 22 контрольный лист 14, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 22 — Контрольный лист 14

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Элементы СМБПОП разработаны в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000—2019?		
Применимы к производственным площадкам, процессам и продукции организации?		
Адаптированы группой безопасности продукции общественного питания к процессам и продукции организации?		
Внедрены, поддерживаются и актуализируются согласно требованиям ГОСТ Р ИСО 22000—2019?		
Сохраняются в виде документированной информации?		

7.1.6 Управление получаемыми извне процессами, продукцией или услугами

ГОСТ Р ИСО 22000—2019 определяет, что все элементы СМБПОП, разработанные извне, должны быть идентифицированы, контролироваться и документироваться (это включает, например, управление средствами измерения). Те же условия применяются к процессам, продукции или услугам, предоставляемым извне. Оценка и постоянный мониторинг результативности поставщиков являются обязательными.

Для оценки результативности управления получаемыми извне процессами, продукцией или услугами рекомендуется заполнить приведенный в таблице 23 контрольный лист 15, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 23 — Контрольный лист 15

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Установлены и применяются критерии для оценивания, отбора, мониторинга функционирования и повторного оценивания внешних поставщиков процессов, продукции и/или услуг?		
Обеспечено надлежащее информирование внешнего поставщика(ов) о требованиях?		
Проведена оценка, что получаемые извне процессы, продукция или услуги не оказывают негативного влияния на способность организации постоянно соответствовать требованиям СМБПОП?		
Осуществляется хранение документированной информации об этих действиях и любых необходимых мероприятиях по результатам проводимых оценок и повторных оценок.		

7.2 Компетентность

Знания являются важным ресурсом для разработки или улучшения СМБПОП.

Все лица, работающие под управлением организации и влияющие или могущие повлиять на результаты деятельности СМБПОП, должны быть компетентными посредством обучения, образования, опыта или их комбинации. К этим лицам относят персонал организации, включая членов группы безопасности продукции общественного питания, и лиц, отвечающих за реализацию плана управления опасностями, а также другие лица, работающие под ее управлением, в том числе внешние поставщики.

Процесс управления компетентностью и развитием персонала, в соответствии с ГОСТ Р ИСО 10015 и должен включать:

- определение потребностей в компетентности;
- оценку текущей компетентности и потребностей в развитии;
- планирование деятельности по развитию компетентности;
- определение функций и ответственности;
- установление методов оценки влияния мероприятий по развитию персонала на удовлетворение потребности в компетентности;
- документирование и мониторинг проведенного обучения;
- определение будущих потребностей в компетентности и развитии персонала.

Предприятие должно оценивать, где это применимо, результативность обучения и других действий, предпринятых для приобретения необходимой компетентности, для подтверждения того, что намеченные результаты достигнуты. Предпринимаемые действия могут, например, включать проведение обучения, работу под руководством наставника или повторную оценку действующего персонала или же привлечение компетентных лиц по контрактам.

Для оценки компетентности рекомендуется заполнить приведенный в таблице 24 контрольный лист 16, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 24 — Контрольный лист 16

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Определена необходимая компетентность персонала, включая внешних поставщиков, выполняющих работу под ее управлением, которая оказывает влияние на обеспечение безопасности продукции общественного питания и функционирование СМБПОП?		
Обеспечена компетентность персонала, включая членов группы безопасности продукции общественного питания и лиц, отвечающих за реализацию плана управления опасностями, на основе соответствующего образования, обучения и профессиональной подготовки и/или опыта работы?		
Обеспечено наличие у членов группы безопасности продукции общественного питания совокупных знаний в различных областях (дисциплинах) и опыта работы в области разработки и внедрения СМБПОП, включая (но не ограничиваясь): продукцию, процессы, оборудование организации и опасности, угрожающие безопасности продукции общественного питания, в рамках области применения СМБПОП?		
Где это возможно, предпринимаются действия, направленные на получение требуемой компетентности, и оценивается результативность предпринятых действий?		
Обеспечивается сохранность соответствующей документированной информации как подтверждение компетентности?		

7.3 Осведомленность

Высшее руководство несет ключевую ответственность за наличие на предприятии осведомленности в области обеспечения безопасности продукции общественного питания и результатов деятельности СМБПОП в целях распространения знаний и поощрения поведения, поддерживающих обязательства политики организации. Это включает обеспечение осведомленности работников предприятия и других лиц, работающих под управлением организации, о ценностях предприятия в области безопасности и качества продукции общественного питания, а также о том, какой эти ценности могут внести вклад в реализацию бизнес-стратегии организации (см. 5.1).

Примеры методов повышения осведомленности могут включать внутренний обмен информацией, наглядные пособия и плакаты, учебные видеоролики и видео-инструкции, рекламные кампании, обучение или образование, наставничество.

Для оценки осведомленности рекомендуется заполнить приведенный в таблице 25 контрольный лист 17, отметив те позиции, по которым требования были достигнуты (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 25 — Контрольный лист 17

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Персонал осведомлен о политике в области обеспечения безопасности продукции общественного питания?		
Персонал осведомлен о целях СМБПОП, связанных с его работой?		
Персонал осведомлен о своем личном вкладе в достижение результативности СМБПОП, включая преимущества, связанные с улучшением работы в области обеспечения безопасности продукции общественного питания?		
Персонал осведомлен о последствиях несоответствия требованиям СМБПОП?		

7.4 Обмен информацией

7.4.1 Общие положения

Предприятие должно определять порядок внутреннего и внешнего обмена информацией, относящейся к СМБПОП, удостовериться в том, что требование в отношении результативного обмена информацией понимается всеми лицами, действия которых влияют на безопасность продукции общественного питания.

Предприятие может рассмотреть потенциальные затраты и преимущества различных подходов при разработке процессов обмена информацией, которые подходят для конкретных обстоятельств и целей.

Обмен информацией должен быть основан, а также согласован с информацией, получаемой в цепи создания пищевой продукции, включая внутреннюю оценку результатов деятельности предприятия (см. 9.1).

Методы обмена информацией могут быть следующие: дискуссии, дни открытых дверей, фокус-группы, диалоги с общественностью, собрание рабочего коллектива, личный прием сотрудников руководителями, годовые и другие периодические отчеты, телефонные «горячие линии» или «телефон доверия». Передача информации может осуществляться, например, через сайты, корпоративную электронную почту, email-рассылки, аккаунты в социальных сетях, мессенджерах, рекламные и периодические информационные издания, доску объявлений.

Предприятие должно рассматривать и реагировать на соответствующие запросы, интерес или другие входные данные, получаемые в процессе обмена информацией, касающиеся ее СМБПОП, в том числе:

- регистрировать и сохранять необходимую документацию как свидетельство обмена информацией;
- прослеживать историю обмена информацией, запросов с конкретной заинтересованной стороной;
- учитывать интересы и понимать характер взаимодействий с различными заинтересованными сторонами;
- повышать результативность предприятия в разработке будущих процессов обмена информацией.

Нет необходимости документировать такой обмен информацией, который не приносит пользу СМБПОП, например неформальное общение.

Предприятие должно рассмотреть следующие шаги процесса:

- сбор информации или направление запросов, включая соответствующие заинтересованные стороны (см. 4.2);
- определение целевой аудитории и ее потребности в информации или в диалоге;
- отбор информации, имеющей отношение к интересам целевой аудитории;
- решение о том, какая информация должна быть сообщена целевой аудитории;
- определение методов и форматов, подходящих для обмена информацией;
- оценку и периодическое определение результативности процесса обмена информацией.

Компоненты обмена информацией по СМБПОП представлены в таблице 26 — блок практической помощи № 8. Эти компоненты рекомендованы в качестве ключевых, минимально необходимых, и предприятие вправе при необходимости расширить их для результативного обмена информацией, относящегося к СМБПОП.

Таблица 26 — Обмен информацией в СМБПОП (Блок практической помощи № 8)

Формы обмена информацией	Содержание информации
Компоненты обмена информацией	Высшее руководство должно доводить сведения о важности информации о продукции, относящейся к пищевой безопасности, допустимых действиях при обращении с продукцией, ее размещении, хранении, подготовке, распределении и использовании предприятиями в цепи создания данной продукции или потребителями, относящейся к пищевой безопасности, и соответствия требованиям СМБПОП (см. 5.1)

Окончание таблицы 26

Формы обмена информацией	Содержание информации
Высшее руководство должно обеспечить доведение внутри организации	- Политики (см. 5.2); - ответственности и полномочий для соответствующих функций (см. 5.3)
Предприятие должно распространять информацию	- О ее значимых аспектах СМБПОП среди различных уровней и функций, при необходимости (см. 6.1.2.5); - целях (см. 6.2.2); - соответствующих требованиях к внешним поставщикам, включая подрядчиков (см. 8.1); - соответствующих результатах деятельности внутри и вне организации, как это определено ее процессом(ами) обмена информацией и как этого требуют ее принятые обязательства (см. 9.1.1)
Предприятие должно обеспечить, чтобы результаты внутренних аудитов были доведены до соответствующих руководителей (см. 9.2)	
Анализ системы СМБПОП руководством организации должен включать рассмотрение обмена информацией с заинтересованными сторонами (см. 9.3)	

Для оценки информационного обмена рекомендуется заполнить приведенный в таблице 27 контрольный лист 18, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 27 — Контрольный лист 18

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Определен порядок внутреннего и внешнего обмена информацией, включая то, какая информация будет передаваться?		
Определено, когда будет передаваться информация?		
Определено, кому будет передаваться информация?		
Определено, каким образом информация будет передаваться?		
Определено, кто будет передавать информацию?		

7.4.2 Внешний обмен информацией

Предприятие должно обеспечить передачу достаточной информации в рамках внешнего обмена и ее доступность для заинтересованных сторон в цепи создания продукции общественного питания.

Для назначенных лиц должны быть определены ответственность и полномочия по внешнему обмену любой информацией по безопасности продукции общественного питания. Информация, полученная по каналам внешнего обмена, должна включаться (где это применимо) во входные данные для анализа со стороны руководства (см. 9.3) и для актуализации СМБПОП (см. 4.4, 10.3).

Предприятие должно создать, внедрить и поддерживать в рабочем состоянии результативные каналы обмена информацией, принимать во внимание требования к обмену информацией, связанные с ее принятыми обязательствами и ее процессами обмена информацией (см.7.4.1), и распространять информацию об идентифицированных опасностях продукции общественного питания, которые должны контролироваться другими организациями в цепи создания данной продукции и/или потребителями, в том числе на случай чрезвычайных ситуаций, которые могут затронуть заинтересованные стороны.

Свидетельства внешнего обмена информацией должны сохраняться в качестве документированной информации.

Для оценки внешнего обмена информацией рекомендуется заполнить приведенный в таблице 28 контрольный лист 19, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 28 — Контрольный лист 19

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Имеются результативные каналы обмена информацией с поставщиками и подрядчиками?		
Имеются результативные каналы обмена информацией с потребителями в отношении информации о продукции, относящейся к пищевой безопасности, допустимых действиях при обращении с продукцией, ее размещении, хранении, подготовке, распределении и использовании предприятиями в цепи создания данной продукции или потребителями?		
Имеются результативные каналы обмена информацией с потребителями в отношении идентифицированных опасностей продукции общественного питания, которые должны контролироваться другими предприятиями в цепи создания данной продукции и/или потребителями?		
Имеются результативные каналы обмена информацией с потребителями в отношении контрактных соглашений, запросов и заказов, включая их изменения?		
Имеются результативные каналы обмена информацией с потребителями в отношении результатов обратной связи с покупателями и/или потребителями, включая претензии?		
Имеются результативные каналы обмена информацией с законодательными и контролирующими органами?		
Имеются результативные каналы обмена информацией с другими предприятиями, которые оказывают воздействие на СМБПОП или будут подвержены влиянию результативности или актуализации СМБПОП?		

7.4.3 Внутренний обмен информацией

Обмен информацией между различными уровнями и функциями в рамках предприятия является ключевым для результативности СМБПОП. Например, обмен информацией важен для координации деятельности, условий, которые могут оказать влияние на пищевую безопасность, реализацию планов действий и дальнейшее развития СМБПОП. В предприятии должен быть организован процесс, обеспечивающий обмен информацией на всех уровнях, позволяющий получать замечания и предложения по улучшению СМБПОП. Результаты мониторинга СМБПОП, аудитов и анализа со стороны руководства должны быть доведены до сведения соответствующих лиц внутри предприятия.

Предприятие должно обеспечить своевременное информирование группы безопасности продукции общественного питания о произошедших изменениях и обеспечить включение этой информации при актуализации СМБПОП (см. 4.4, 10.3).

Высшее руководство должно обеспечить, чтобы эта информация была включена во входные данные для анализа со стороны руководства (см. 9.3).

Для оценки внутреннего обмена информацией рекомендуется заполнить приведенный в таблице 29 контрольный лист 20, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 29 — Контрольный лист 20

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Реализуется внутренний обмен информацией о произошедших изменениях в отношении разрабатываемой и реализуемой продукции?		
Реализуется внутренний обмен информацией о произошедших изменениях в отношении сырья, ингредиентов и услуг?		
Реализуется внутренний обмен информацией о произошедших изменениях в отношении производственных систем и оборудования?		
Реализуется внутренний обмен информацией о произошедших изменениях в отношении производственных помещений, размещения оборудования и условий производственной среды?		

Окончание таблицы 29

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Реализуется внутренний обмен информацией о произошедших изменениях в отношении программ очистки и санитарной обработки?		
Реализуется внутренний обмен информацией о произошедших изменениях в отношении систем упаковки, хранения и системы распределения?		
Реализуется внутренний обмен информацией о произошедших изменениях в отношении компетенций и/или распределения обязанностей и полномочий?		
Реализуется внутренний обмен информацией о произошедших изменениях в отношении применимых законодательных и других обязательных требований?		
Реализуется внутренний обмен информацией о произошедших изменениях в отношении сведений об опасностях, угрожающих безопасности продукции общественного питания, и мероприятиях по управлению?		
Реализуется внутренний обмен информацией о произошедших изменениях в отношении требований потребителей, отраслевых и иных требований, которые соблюдает предприятие?		
Реализуется внутренний обмен информацией о произошедших изменениях в отношении соответствующих запросов внешних заинтересованных сторон и взаимодействия с ними?		
Реализуется внутренний обмен информацией о произошедших изменениях в отношении претензий и уведомлений, указывающих на опасности, связанные с пищевой продукцией?		
Реализуется внутренний обмен информацией о произошедших изменениях в отношении прочих условий, которые могут оказать влияние на пищевую безопасность?		

7.5 Документированная информация

7.5.1 Общие положения

Предприятие должно разработать и поддерживать соответствующую документированную информацию для обеспечения того, чтобы процессы, связанные с СМБПОП, выполнялись так, как это запланировано.

Документированная информация, например в форме инструкций, планов и программ, должна разрабатываться, актуализироваться и применяться, при необходимости, для обеспечения согласованных, своевременных и воспроизводимых результатов. Документированная информация в форме записей должна регистрироваться и сохраняться в качестве свидетельств достигнутых результатов или выполненной деятельности, с целью демонстрации результативного внедрения СМБПОП.

Объем документированной информации одного предприятия может отличаться от объема информации другого предприятия в зависимости от мощности предприятия и его вида деятельности, процессов, продукции и услуг, сложности и взаимодействия процессов, а также компетентности персонала. Создание ненужной или сложной документированной информации может снижать результативность СМБПОП.

Документированной информацией можно управлять на любом носителе (бумага, электронная форма, фотография, плакат), который является удобным, читаемым, легко понимаемым и доступным для нуждающихся в информации.

Если процессы СМБПОП согласованы с процессами других систем менеджмента, предприятие может объединить соответствующую документированную информацию по пищевой безопасности с документированной информацией других систем менеджмента.

Основная минимально необходимая документированная информация, относящаяся к СМБПОП, представлена в таблице 30 — блок практической помощи № 9, при этом предприятие может выйти за ее пределы при необходимости.

Таблица 30 — Документированная информация (Блок практической помощи № 9)

Документированная информация для разработки, актуализации и применения	Документированная информация для регистрации и сохранения в качестве свидетельств (записей)
Область применения СМБПОП (см. 4.3)	Компетентность (см. 7.2)
Политика (см. 5.2)	Обмен информацией (см. 7.4.1)
Идентифицированные риски и возможности, которые необходимо учесть (см. 6.1.1)	Результаты мониторинга, измерений, анализа и оценки (см. 9.1.1)
Необходимые процессы в соответствии с 6.1.1—6.1.4, в объеме, требуемом для получения уверенности в том, что эти процессы выполняются как было запланировано (см. 6.1.1)	Результаты оценки соответствия (см. 9.1.2)
Значимые аспекты СМБПОП (см. 6.1.2)	Реализация программы аудитов и результатов аудитов (см. 9.2)
Принятые обязательства (см. 6.1.3)	Результаты анализа со стороны руководства (см. 9.3)
Информация о целях (см. 6.2.1)	Характер выявленных несоответствий и всех последующих предпринятых действий, а также результатов всех корректирующих действий (см. 10.2)
Информация о процессах управления деятельностью, необходимых для выполнения требований СМБПОП, в объеме, необходимом для получения уверенности в том, что процессы выполняются как было запланировано (см. 8.1)	
Процессы, необходимые для подготовки и реагирования на потенциальные чрезвычайные ситуации, идентифицированные в соответствии с 6.1.1, в объеме, необходимом для получения уверенности в том, что процессы выполняются как было запланировано (см. 8.1)	
Примечание — Другие примеры документированной информации включают описания программ и ответственности, процедуры, информацию о процессах, организационную структуру, внутренние и внешние стандарты.	

Все документы, относящиеся к СМБПОП, должны легко идентифицироваться, иметь подходящий формат, защиту от непреднамеренного изменения или уничтожения, должны быть доступны нужным сотрудникам в нужной версии в тот момент, когда они необходимы.

Следует вести учет всей документации СМБПОП вместе с ее актуальной версией, а также сохранять информацию, когда СМБПОП обновлялась в последний раз, кто несет ответственность за содержание, краткое изложение любых изменений, внесенных во время редакций, когда она подлежит следующей проверке, какие у нее сроки хранения и порядок уничтожения.

Для оценки документированности рекомендуется заполнить приведенный в таблице 31 контрольный лист 21, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 31 — Контрольный лист 21

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
СМБПОП организации включает в себя достаточную документированную информацию, требуемую ГОСТ Р ИСО 22000-2019?		
СМБПОП организации включает в себя документированную информацию, определенную организацией как необходимую ей для обеспечения результативного функционирования СМБПОП?		
СМБПОП организации включает в себя достаточную документированную информацию и требования по пищевой безопасности, требуемые законодательными и контролирующими органами и потребителями?		

7.5.2 Создание и актуализация

При создании и актуализации документированной информации, относящейся к СМБПОП, предприятие должно обеспечить соответствующие:

- идентификацию и описание (например, наименование, дата, фамилия сотрудника или ссылочный номер);
- формат (например, язык, версия программного обеспечения, графические изображения) и носитель (например, бумажный, электронный);
- внутренний анализ и утверждение на пригодность и адекватность.

Для оценки создания и актуализации документированной информации рекомендуется заполнить приведенный в таблице 32 контрольный лист 22, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 32 — Контрольный лист 22

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Обеспечена соответствующим образом идентификация и описание (например, оглавление, дата, автор или ссылочный номер) документированной информации?		
Обеспечен соответствующим образом формат (например, язык, версия программного обеспечения, графические средства) и носитель (например, бумажный или электронный) документированной информации?		
Обеспечен соответствующим образом анализ и официальное одобрение с точки зрения пригодности и адекватности документированной информации?		

7.5.3 Управление документированной информацией

7.5.3.1 Управление документированной информацией СМБПОП обеспечивает следующее:

- информация, разрабатываемая, актуализируемая и применяемая предприятием, регулярно анализируется, при необходимости изменяется и утверждается уполномоченными лицами до ее выпуска;
- действующие версии соответствующей документированной информации доступны там, где выполняется деятельность, важная для результативного функционирования СМБПОП;
- информация, которая устарела, незамедлительно удаляется и предотвращаются случаи ее применения (в некоторых обстоятельствах, например, в правовых целях и/или в целях сохранения знаний документированная информация, которая устарела, может быть сохранена в качестве свидетельств достигнутых результатов).

Документированная информация может результативно управляться посредством разработки соответствующего формата, который включает уникальные наименования, номера, даты, версии, историю изменений и полномочия, возложенную ответственность за анализ и утверждение информации на лиц, обладающих достаточными техническими способностями и организационными полномочиями.

Для оценки управления документированной информацией рекомендуется заполнить приведенный в таблице 33 контрольный лист 23, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 33 — Контрольный лист 23

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Документированная информация находится под управлением в целях обеспечения ее доступности и пригодности, где и когда она необходима?		
Документированная информация находится под управлением в целях обеспечения ее достаточной защиты (например, от несоблюдения конфиденциальности, от ненадлежащего использования или потери целостности)?		

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

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

Для оценки действий по управлению документированной информацией рекомендуется заполнить приведенный в таблице 34 контрольный лист 24, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 34 — Контрольный лист 24

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Предусмотрены действия по распределению, обеспечению доступности и поиска, а также использованию документированной информации?		
Предусмотрены действия по хранению и защите, включая сохранение разборчивости документированной информации?		
Предусмотрены действия по управлению изменениями (например, управление версиями) документированной информации?		
Предусмотрены действия по соблюдению сроков хранения и порядка уничтожения документированной информации?		

8 Рекомендации по применению раздела 8 ГОСТ Р ИСО 22000—2019

Раздел 8 ГОСТ Р ИСО 22000—2019 — основа СМБПП, в которую интегрированы все принципы ХАССП, их выполнение является ключевым, как и планирование СМБПОП.

Первым шагом является обеспечение того, чтобы предприятие полностью осознало все требования, предъявляемые к реализуемой продукции и/или оказываемым услугам, что включает взаимодействие с потребителями, а также реализацию мер по обеспечению соблюдения всех применимых норм законодательства. Важно, чтобы была определена и проанализирована способность предприятия соответствовать необходимым требованиям, прежде чем предприятием будут взяты на себя какие-либо обязательства.

Все запланированные средства контроля, которые могут поддерживаться программ обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ), производственных программ обязательных предварительных мероприятий (ППОПМ) и/или планом ХАССП, должны быть внедрены, все соответствующие документальные доказательства должны быть доступны, чтобы продемонстрировать, что предприятие действует в соответствии с планом.

8.1 Планирование и управление на операционном уровне

Предприятие на операционном уровне должно выполнять следующие действия:

- планировать, внедрять, управлять, поддерживать в рабочем состоянии и актуализировать процессы, необходимые для получения безопасной продукции и для внедрения действий, определенных в 6.1;
- управлять запланированными изменениями и анализировать последствия непредусмотренных изменений, предпринимая действия по смягчению любых негативных воздействий;
- обеспечивать, чтобы процессы, переданные на аутсорсинг, находились под управлением (см. 7.1.6).

Для оценки планирования и управления на операционном уровне рекомендуется заполнить приведенный в таблице 35 контрольный лист 25, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 35 — Контрольный лист 25

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Организацией осуществляется планирование и управление посредством установления критериев для процессов?		
Организацией осуществляется планирование и управление посредством внедрения управления процессами в соответствии с установленными критериями?		
Организацией осуществляется планирование и управление посредством сохранения документированной информации в объеме, необходимом для уверенности в том, что процессы осуществлялись так, как это было запланировано?		

8.2 Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ)

8.2.1 Предприятие должно 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

Предварительные мероприятия устанавливаются до проведения анализа опасности, и их выбор, внедрение, мониторинг и верификация также должны быть задокументированы.

ГОСТ Р 56746/ISO/TS 22002-2:2013 устанавливает требования к разработке, внедрению и обеспечению выполнения ПОПМ в управлении рисками, связанными с безопасностью пищевой продукции в общественном питании.

Для оценки ПОПМ рекомендуется заполнить приведенный в таблице 36 контрольный лист 26, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 36 — Контрольный лист 26

Показатели самооценки организации	Да	Нет
ПОПМ соответствуют организации и ее среде с точки зрения пищевой безопасности?		
ПОПМ соответствуют типу и объему производственных операций и характеру производимой и/или обрабатываемой продукции?		
ПОПМ полностью внедрены во всей производственной системе?		
ПОПМ одобрены группой безопасности?		

8.2.3 При выборе и/или разработке ПОПМ предприятие должно определить применимые законодательные и другие обязательные требования, а также согласованные требования потребителей. Организации следует учитывать требования ГОСТ Р 56746/ISO/TS 22002-2:2013 и другие применимые стандарты, практики, руководящие указания.

8.2.4 При разработке ПОПМ предприятию следует учитывать:

- планировку помещений (инфраструктуру, производственную среду, освещение и вентиляцию, санитарно-техническое оборудование для личной гигиены и туалеты, техническое обслуживание);
- конструкцию, расположение зданий и относящихся к ним инженерных сетей;
- расположение помещений, включая зонирование, рабочие места и бытовые помещения;
- меры по предотвращению перекрестного загрязнения;
- подвод воздуха, энергии, водоснабжение (в том числе использование питьевой воды, льда, технической воды) и другие инженерные коммуникации;
- оборудование и производственный инвентарь, его пригодность и доступность для очистки, обслуживания и профилактических осмотров;
- личную гигиену (ответственность, обучение правилам гигиены, уровень личной гигиены, поведение персонала, состояние здоровья: медицинские обследования, инфекционные заболевания, травмы);
- управление закупками (оценка поставщика, требования к поступающим материалам: продовольственному сырью, пищевым ингредиентам и упаковке);

- приемку поступающих материалов, хранение, распределение, транспортирование, погрузку-выгрузку продукции;
- очистку и дезинфекцию;
- управление отходами (стоки и удаление отходов, обращение с отходами);
- борьбу с вредителями и животными;
- управление и контроль за надлежащей производственной практикой;
- документирование и ведение записей;
- процедуру отзыва продукции;
- информацию о продукции и осведомленность потребителей;
- другие применимые аспекты.

При разработке ПОПМ для конкретных предприятий общественного питания, а также для контроля основных санитарно-гигиенических требований в сфере оказания услуг общественного питания, следует учитывать требования стандарта ГОСТ Р 56746/ISO/TS 22002-2:2013.

Для управления опасностями необходимо разработать ПОПМ, включающие меры профилактического характера:

- производственные и вспомогательные помещения;
- гигиену персонала;
- контроль за вредителями;
- уборку и санитарно-гигиенические мероприятия;
- управление отходами;
- управление продовольственным сырьем, пищевыми продуктами, упаковкой и другими материалами;
- эксплуатацию и обслуживание;
- контроль по предотвращению попадания посторонних предметов;
- упаковку и транспортирование;
- управление документацией;
- систему прослеживаемости (требования к прослеживаемости определены 8.3) и другие необходимые программы.

Для внедрения и функционирования этих программ предприятие должно осуществлять свою деятельность с соблюдением нормативных правовых актов в области обеспечения безопасности пищевой продукции, в том числе продукции общественного питания и надлежащей практики в области гигиены в соответствии с [1] — [4].

Все программы должны поддерживаться в рабочем состоянии.

Члены группы безопасности продукции общественного питания должны подтвердить функционирование на предприятии ПОПМ мероприятий по управлению, а также подтвердить наличие в программах мер по предотвращению возможных опасностей.

ПОПМ должны быть также включены в планирование верификации.

Для оценки создания, внедрения, поддержания и актуализации ПОМП рекомендуется заполнить приведенный в таблице 37 контрольный лист 27, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 37 — Контрольный лист 27

Показатели самооценки организации	Да	Нет
При разработке ПОПМ учтена конструкция, расположение зданий и относящихся к ним инженерных сетей?		
При разработке ПОПМ учтено расположение помещений, включая зонирование, рабочие места и бытовые помещения?		
При разработке ПОПМ учтен подвод воздуха, воды, энергии и другие инженерные коммуникации?		
При разработке ПОПМ учтена борьба с вредителями, утилизация отходов и сточных вод, организация работы вспомогательных служб?		

Окончание таблицы 37

Показатели самооценки организации	Да	Нет
При разработке ПОПМ учтена пригодность оборудования и его доступность для очистки, обслуживания и профилактических осмотров?		
При разработке ПОПМ учтены процессы оценки и одобрения поставщиков (например, сырья, ингредиентов, химических веществ и упаковочных материалов)?		
При разработке ПОПМ учтена приемка поступающих материалов, хранение, распределение, транспортирование, погрузка-выгрузка продукции?		
При разработке ПОПМ учтены меры по предотвращению перекрестного загрязнения?		
При разработке ПОПМ учтена очистка и дезинсекция?		
При разработке ПОПМ учтена личная гигиена?		
При разработке ПОПМ учтена информация о продукции/осведомленность потребителей?		
При разработке ПОПМ учтены другие применимые аспекты?		

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

8.3 Система прослеживаемости

Предприятие должно обеспечить прослеживаемость изготавливаемой продукции общественного питания на каждой стадии ее изготовления путем документирования процесса изготовления.

Система прослеживаемости может быть осуществлена как ПОПМ.

Область применения системы прослеживаемости зависит от характера деятельности предприятия и от потребителей продукции общественного питания. Все предприятия общественного питания должны идентифицировать поставщиков пищевых продуктов и предоставлять эту информацию по требованию надзорных органов.

При поставке продукции общественного питания (блюд, изделий, полуфабрикатов) другим предприятиям общественного питания, доставляющим продукцию в сеть предприятий питания, поставщикам полуфабрикатов, организациям, обслуживающим корпоративных клиентов, предприятие должно поддерживать записи в отношении этих предприятий, включая сведения о наименовании, количестве поставленной продукции и дате и времени поставки.

Применительно к любой ПОПМ должна прослеживаться четкая связь между поставками пищевых продуктов, упаковки, других материалов и управлением складскими запасами и записями, которые ведутся в установленном режиме в качестве составной части производственной деятельности предприятия (например, записи по поставкам, накладные, счета-фактуры, контактные данные по поставщикам/потребителям).

При получении пищевых продуктов, упаковки других материалов и их приемке следует проверять наличие четкой и понятной маркировки, позволяющей идентифицировать номера партий (серий) поставок. Следует сохранять всю информацию и данные поставщика, представленные на упаковке, касающиеся соответствующих партий пищевых продуктов, и т. п. При изготовлении продукции предприятие должно подтвердить, что та или иная партия пищевых продуктов была использована для изготовления конкретно взятого блюда или в течение определенного периода времени. Это зависит от сложности и количества блюд в меню и технологических операций по их изготовлению.

Для пищевой продукции и продукции общественного питания, поставляемых на другие предприятия, необходимо сохранять следующие данные и иметь возможность их предоставления в установленном порядке заинтересованным организациям в течение максимально сжатого периода времени:

- идентификация партии;
- данные по объемам или количеству;
- описание пищевых продуктов и продукции общественного питания;
- наименование и адреса предприятий;
- дата поставки.

Для достижения вышеуказанного необходимо сохранять и поддерживать в установленном порядке документацию, свидетельствующую о перемещении продукции.

Для оценки систем прослеживаемости рекомендуется заполнить контрольный лист 28, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 38 — Контрольный лист 28

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Учитывается связь партий получаемых исходных материалов, ингредиентов и промежуточных продуктов с конечной продукцией?		
Учитывается наличие переработки материалов/продукции?		
Учитывается распределение конечной продукции?		

8.4 Готовность к чрезвычайным ситуациям и реагирование на них

8.4.1 Общие положения

Высшее руководство организации должно разработать, внедрить и поддерживать в рабочем состоянии процедуры по управлению потенциально возможными чрезвычайными обстоятельствами и аварийными ситуациями.

8.4.2 Реагирование на чрезвычайные ситуации и аварии

При подготовке действий по реагированию на разумно прогнозируемые чрезвычайные ситуации особое внимание должно быть уделено ситуациям/событиям, способным негативно повлиять на безопасность продукции общественного питания, условиям приостановки деятельности и запуска предприятия в случае опасных воздействий на продукцию. Для определения чрезвычайных ситуаций см. 6.1.1.

При планировании готовности к чрезвычайным ситуациям могут быть учтены связи с другими системами менеджмента, относящимися к безопасности труда и охране здоровья.

Предприятие должно разрабатывать, актуализировать и применять документированную информацию в необходимом объеме для того, чтобы быть уверенным в том, что процессы, необходимые для готовности к возможным чрезвычайным ситуациям, авариям и реагированию на них, выполняются как было запланировано.

Для оценки компетентности рекомендуется заполнить приведенный в таблице 39 контрольный лист 29, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 39 — Контрольный лист 29

Показатели самооценки организации	Да	Нет
Определены законодательные и другие обязательные требования, применимые для реагирования на фактические чрезвычайные ситуации и аварии?		
Доведена соответствующая информация о возможных чрезвычайных ситуациях и авариях до сведения персонала внутри организации?		
Доведена соответствующая информация о возможных чрезвычайных ситуациях и авариях до сведения внешних сторон (например, поставщиков, потребителей, соответствующих властных структур, СМИ)?		
Разработаны действия по устранению или смягчению последствий соразмерно серьезности чрезвычайной ситуации или аварии и потенциальному влиянию на безопасность продукции общественного питания?		
Установлена периодичность тестирования процедур, где реагирование на чрезвычайные ситуации и аварии практически осуществимо?		
Выполняется анализ и там, где необходимо, актуализация документированной информации после любой аварийной или внештатной ситуации или после тестирования процедуры?		
Примечание — Чрезвычайными ситуациями, способными негативно повлиять на безопасность продукции общественного питания, могут быть природные бедствия, экологические происшествия, биотерроризм, несчастные случаи на производстве, сбои в работе важных инженерных систем, таких как водоснабжение, подача электроэнергии или холода.		

8.5 Управление опасностями

8.5.1 Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей

8.5.1.1 Анализ опасностей необходимо проводить на основе информации, управляемой и документально оформленной в виде соответствующих записей. Используемые источники информации должны быть достоверными, весомыми и сравнимыми с обычно применяемыми нормативными документами. Для этого предприятие должно продемонстрировать любой источник внешней или внутренней информации, использованный для идентификации и проведения оценки опасностей, с целью определения соответствующих критических пределов для ККТ и мероприятий по управлению. В случае использования копий нормативных правовых актов и нормативных документов они должны быть пригодными и действующими (актуальными) на момент их применения.

8.5.1.2 Предприятие питания должно поддерживать в рабочем состоянии документированную информацию в отношении всего сырья, ингредиентов и материалов, контактирующих с продукцией в объеме, необходимом для проведения анализа опасностей.

Характеристику пищевых продуктов, упаковки и других материалов, контактирующих с продуктами, следует оформить в виде спецификаций. Для составления спецификаций необходимо осуществить сбор технической информации. Спецификация должна включать полное описание технических сведений о пищевых продуктах, упаковке: в том числе об изготовителе, наименовании продукции (из ассортиментного перечня или меню), составе (перечне основных ингредиентов), пищевой ценности, обозначении технологических документов и документов по стандартизации (ТТК, ТК, ТУ, СТО, ГОСТ/ГОСТ Р), по которым ее изготавливают, а также об органолептических и физико-химических показателях, показателях безопасности, упаковке, сроках годности, условиях хранения, предусмотренном применении продукции, критериях приемки. В случае наличия в пищевой продукции незаявленных пищевых аллергенов данная информация должна быть указана дополнительно.

Данные необходимо анализировать с учетом возможных опасностей и соответствия нормативным правовым актам и требованиям нормативных документов.

Примечание — Допускается объединять продукцию в однородные группы: полуфабрикаты/кулинарные изделия из мяса, мяса птицы и из рыбы.

8.5.1.3 Предусмотренное применение продукции общественного питания должно быть определено условиями ее реализации (способ реализации, потребления, ограничения по применению).

Продукция общественного питания может быть реализована непосредственно в зале организации питания с потреблением на месте, а также «навынос» по заказам потребителей, через магазины и отделы кулинарии, вне организаций (предприятий) общественного питания и в розничной торговой сети. К условиям реализации продукции общественного питания следует относить условия хранения, сроки годности, температуру реализации блюд и изделий при отпуске блюд, в том числе находящихся на раздаче.

Информацию о реализуемой продукции общественного питания следует в обязательном порядке доводить до сведения потребителей различными способами, в том числе в меню, на ценниках, этикетках, информационных табло и листах-вкладышах, на доске потребителя, в мобильных приложениях, на web-сайтах или иными способами, выбранными изготовителями по собственному усмотрению.

При реализации продукции общественного питания следует указывать возможность попадания незаявленных пищевых аллергенов, содержащихся в используемых пищевых продуктах и продукции общественного питания.

При анализе возможных опасностей необходимо изучить категории потребителей продукции общественного питания, в том числе наиболее чувствительных или уязвимых, таких как пожилые люди, дети младшего возраста, беременные женщины или лица, страдающие пищевой аллергией.

8.5.1.4 Технологические схемы и описание технологических процессов.

Для функционирования СМБПОП должны быть разработаны и применены технологические схемы. Технологические схемы следует составлять для различных процессов, применяемых предприятием в производственной деятельности.

Технологические схемы должны содержать:

- наименование используемых пищевых продуктов (ингредиентов) (входные данные);
- последовательные этапы технологических процессов изготовления и реализации продукции общественного питания с указанием режимов (температуры и продолжительности) кулинарной обработки, температуры подачи (отпуска) блюд/изделий, возможности доработки или утилизации при откло-

нениях в технологическом процессе; вспомогательных программ, влияющих на процессы (применение пара, воды, лед-воды и т. д.), количества отходов и потерь, получаемых на каждой стадии;

- наименование изготовленных полуфабрикатов (при необходимости);
- наименование готового блюда или кулинарного (кондитерского, булочного) изделия (выходные данные);
- подписи и даты.

Примечание — Подписи и даты необходимо подтверждать путем проведении верификационных мероприятий.

Технологические схемы должны быть составлены для каждого блюда или изделия.

Примечание — На блюда или изделия, отличающиеся только одним ингредиентом, может быть составлена комбинированная технологическая схема при условии включения всех используемых вариантов.

Пример схемы технологического процесса изготовления продукции общественного питания представлен в приложении А.

Перед использованием технологические схемы должны быть проверены (валидированы) группой безопасности продукции общественного питания в отношении точности и правильности их составления посредством наблюдения за технологическим процессом.

Для оценки правильности составления технологических схем и соблюдения требований рекомендуется заполнить приведенный в таблице 40 контрольный лист 30, отметив те позиции, в которых соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 40 — Контрольный лист 30

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Разработаны технологические схемы для каждого наименования продукции общественного питания?		
Включены в этапы технологических схем сведения, позволяющие провести полный анализ опасностей?		
Проведена валидация каждой технологической схемы группой безопасности продукции общественного питания?		

8.5.2 Анализ опасностей

8.5.2.1 Группа безопасности продукции общественного питания должна:

- идентифицировать все опасности, которые могут возникнуть на конкретной операции каждого процесса, представленного на технологической схеме, — от сырья до готовой продукции, предназначенной для потребления;
- определять, какие опасности, характерные для данного вида продукции, можно устранить или снизить до приемлемых уровней, обеспечивающих безопасность продукции общественного питания.

8.5.2.2 Предприятие должно идентифицировать все потенциально значимые опасности, наносящие вред потребителю, и оценивать их.

Идентификацию опасностей и определение их приемлемых уровней следует проводить в соответствии с требованиями документов 8.5.1.2, а также внешней информации, полученной от контролирующих (надзорных) органов, и пр.

Для идентификации опасностей необходимо установить стадии технологического процесса, на которых возможно внесение загрязнений:

- закупки и приемки пищевых продуктов, упаковки и других материалов, необходимых для изготовления продукции;
- хранения пищевых продуктов и т. п. при соответствующих режимах (температура, влажность);
- вскрытия потребительской и/или транспортной упаковок;
- мойки (обработки) сырья;
- проведения операций, связанных с механической кулинарной обработкой и другой подготовкой сырья и пищевых продуктов;
- проведения операций, связанных с производством полуфабрикатов для последующего использования при изготовлении продукции общественного питания;

- проведения операций, связанных с тепловой кулинарной обработкой сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- проведения операций, связанных с оформлением готовых блюд и изделий;
- охлаждения продукции общественного питания (при необходимости в соответствии с технологическим процессом);
- реализации продукции общественного питания по месту ее изготовления;
- упаковки и маркировки для упакованной продукции общественного питания;
- транспортирования продукции общественного питания к месту ее реализации.

8.5.2.3 Оценка опасностей

Для оценки опасностей необходимо определить:

- источник и условия для возникновения опасностей и неблагоприятного воздействия на здоровье потребителей;
- качественную и/или количественную оценку наличия опасностей;
- наличие условий для выживаемости или размножения опасных бактерий и микроорганизмов;
- наличие и условия попадания в продукцию общественного питания токсинов, химических элементов или посторонних предметов.

Оценка опасностей должна учитывать не только опасности, возникающие вследствие низкого уровня поддержания чистоты при хранении и обработке каждого пищевого продукта или при изготовлении и реализации блюда в целом, но и опасности, возникающие на участках складских и производственных помещений, которые не напрямую контактируют с продуктами и готовыми блюдами и изделиями (стены, пол, потолок).

Эти опасности могут возникнуть из-за использования особых пищевых продуктов (например, содержащих аллергены), способов изготовления (производства) или реализации (подачи) таких блюд и изделий.

Для определения контрольных критических точек (ККТ) и точек применения ППОПМ допускается использовать пример алгоритма в соответствии с приложением Б.

Для анализа опасностей технологических процессов необходимо проводить оценку каждой стадии процесса по следующим параметрам: обозначение стадии процесса, опасность, наличие ККТ, меры контроля (ПОПМ, контроль температуры), причина (дерево решений/оценка степени риска) и осуществлять соответствующую запись.

Для оценки опасностей, связанных с возможным превышением допустимого количества микроорганизмов и других показателей безопасности продукции общественного питания, и определения соответствующих мероприятий по управлению необходимо проводить лабораторные испытания продукции.

Для оценки анализа опасностей и соблюдения требований рекомендуется заполнить приведенный в таблице 41 контрольный лист 31, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 41 — Контрольный лист 31

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Идентифицированы все потенциальные опасности?		
Основана проведенная оценка опасностей на положениях нормативных правовых актов и требований нормативных документов?		
Рассмотрена возможность повторного проявления данной опасности после устранения вызвавшей ее причины?		
Рассмотрены потенциальные опасности, которые могли бы возникнуть в случае выхода процесса за рамки нормальных рабочих условий, при анализе опасностей?		
Проведена полностью и документально оформлена оценка опасностей?		
Оформлен документально в полном объеме анализ опасностей?		

8.5.2.4 Выбор и классификация мероприятий по управлению

а) На основе оценки опасностей предприятие должно выбирать подходящее мероприятие по управлению или комбинацию мероприятий по управлению, способных предотвратить или снизить до

установленных приемлемых уровней идентифицированные значимые опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции.

Организация должна классифицировать выбранные мероприятия по управлению на те, что будут относиться к ППОПМ, и на те, что будут относиться к ККТ.

Мероприятия по управлению, связанные с ККТ, — это мероприятия, которые можно выполнить своевременно, чтобы обеспечить немедленную коррекцию, и где результат измерения может быть проверен на соответствие критическому пределу. Другие мероприятия по управлению, выявленные в результате анализа опасностей, должны быть отнесены к категории ППОПМ.

Мониторинг ППОПМ должен основываться на измеримых или наблюдаемых критериях действий. Такие критерии должны соответствовать любым эксплуатационным параметрам, использованным при валидации. Если критерий действия доступен только для наблюдения (например, визуальный осмотр), процесс наблюдения должен быть определен и задокументирован (например, инструкциями, спецификациями). Для каждого ППОПМ метод и частота мониторинга должны быть пропорциональны вероятности несоответствия и серьезности последствий. Предприятие должно сохранять свидетельства внедрения плана управления опасностями в качестве документированной информации.

Мониторинг ККТ основан на мониторинге установленных критических пределов. Критические пределы должны быть достижимы в рамках обычных технологических операций и проверены. Для ККТ, предназначенных для контроля более чем одной существенной угрозы безопасности пищевой продукции, критический предел должен быть определен относительно каждой значительной угрозы безопасности пищевой продукции. На каждой ККТ метод и частота мониторинга должны обеспечивать своевременное обнаружение любого сбоя в критических пределах, чтобы обеспечить своевременную изоляцию и оценку продукции.

Все результаты мониторинга (например, критерии действий или критические пределы) должны регистрироваться назначенным обученным персоналом. Для идентификации мероприятий по управлению, связанных с изготовлением продукции общественного питания, следует четко идентифицировать все этапы технологического процесса, применяемые к этому блюду или изделию.

Пример — На предприятии общественного питания осуществляется поставка тушек кур, которые используют для производства куриных полуфабрикатов (тушки моют, разделяют на части, отделяя мякоть от костей, порционируют, отбивают, панируют в панировочных сухарях, охлаждают или замораживают), а затем используют для приготовления готовых блюд (жарка, доведение до готовности, оформление и подача (отпуск) гостям). При производстве полуфабрикатов из кур мероприятия по управлению значимыми опасностями не будут относиться к ККТ. К мероприятиям по управлению ККТ будут относиться контроль минимального времени и температуры прожарки полуфабриката из кур, поскольку тепловая обработка способствует уничтожению патогенных микроорганизмов. Тем не менее, мы можем выделить несколько точек технологического процесса, которые могут определять меры контроля как ППОПМ, такие как контроль температуры внутри тушек кур на входном контроле, температура внутри полуфабриката на выходе из морозильной камеры, температура в морозильной камере во время хранения продукта. Эти меры контролируют рост патогенных микроорганизмов.

Мероприятия, предусмотренные планом управления опасностями, могут включать:

- просеивание сыпучего ингредиента с использованием магнитоуловителей;
- осмотр стеклянной упаковки до и после вскрытия;
- проверку температуры при доставке замороженных/охлажденных пищевых продуктов (сырья), температуры подачи горячих или охлажденных блюд;
- контроль температуры и продолжительности тепловой обработки блюд и изделий;
- контроль температуры и продолжительности охлаждения блюд и изделий и другие мероприятия.

Для каждого выбранного мероприятия по управлению должна проводиться оценка:

- вероятности ошибки при его выполнении;
- серьезности последствий в случае ошибки при выполнении мероприятия.

Эта оценка мероприятия должна учитывать:

1) его воздействие на идентифицированные значимые опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции;

2) его место относительно других мероприятий по управлению;

3) разработано ли оно и применяется ли специально для снижения уровня опасностей до приемлемого уровня;

4) является ли оно единственным или входит в комбинацию с другими мероприятиями по управлению.

б) Применение системного подхода для каждого выбранного мероприятия по управлению должно дополнительно включать оценку осуществимости:

- установления измеримых критических пределов и/или измеримых/наблюдаемых критериев действия;
- мониторинга для выявления нарушения, связанного с выходом за установленный критический предел и/или несоответствием измеримому/наблюдаемому критерию действия;
- своевременной коррекции в случае выявления такого нарушения.

8.5.3 Валидация мероприятий по управлению и их комбинаций

Группа безопасности продукции общественного питания должна осуществлять действия, необходимые для валидации выбранных мероприятий по управлению, на предмет способности последних обеспечивать требуемое управление значимыми опасностями, угрожающими безопасности пищевой продукции.

Действия по валидации должны проводиться до фактического внедрения мер контроля или их комбинации. Валидация должна демонстрировать, что выбранные меры контроля способны обеспечить намеченный уровень контроля значительных угроз безопасности пищевой продукции. Неспособность демонстрировать такую возможность должна привести к изменению комбинации мер контроля.

Валидация должна включать в себя следующие этапы:

- выбор методов валидации;
- определение параметров и критериев принятия решений, которые будут демонстрировать, что меры контроля или комбинации мер контроля, если они реализованы должным образом, являются или способны последовательно контролировать значительную угрозу безопасности пищевой продукции для достижения заданного результата;
- сбор соответствующей документации, связанной с валидацией;
- проведение исследований по валидации;
- анализ документов с результатами валидации;
- пересмотр валидации (при необходимости), документирование и учет любых изменений.

Для валидации меры контроля или комбинации мер контроля могут использоваться: обращение к научной или технической литературе, предыдущим исследованиям по валидации, историческим знаниям об эффективности мер контроля или комбинации мер контроля, статистически достоверным экспериментальным данным, демонстрирующим адекватность мер контроля.

Процессы, определенные в нормативных документах, могут использоваться как есть, без повторной валидации. Это приемлемо, если условия процесса в предприятии такие же, как определенные в нормативных документах и руководствах. Полагаясь на валидации, проведенные другими лицами, следует позаботиться о том, чтобы условия предполагаемого применения соответствовали условиям общедоступных справочных валидаций.

Валидация должна быть возобновлена после появления новой научной или нормативной информации, сбоя системы или любого существенного изменения процесса или продукта. Изменения процесса или продукта включают, например, изменения в сырье, шаге процесса, организационном управлении или изменения, реализованные в ответ на превышение критического предела ККТ, и иные изменения.

Типы документированной информации, поддерживающей валидацию мероприятий по управлению:

- методология валидации с описанием процесса валидации мер контроля или комбинации мер контроля и ссылками на используемые методы проверки;
- свидетельства способности мероприятий по управлению обеспечивать достижение требуемой управляемости (отчеты о валидации).

Для оценки действий, необходимых для валидации выбранных мероприятий по управлению, рекомендуется заполнить приведенный в таблице 42 контрольный лист 32, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 42 — Контрольный лист 32

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Были ли валидированы меры контроля или комбинации мер контроля?		
Имеется ли отчет о проверке или документированная информация о проверке?		
Продемонстрировали ли вы, что меры контроля или комбинации мер контроля способны контролировать выявленные значительные угрозы безопасности пищевых продуктов до приемлемого уровня (при правильном применении)?		

8.5.4 План управления опасностями (план ХАССП/ППОПМ)

8.5.4.1 План управления опасностями (план ХАССП/ППОПМ) должен быть разработан для управления наиболее значительными опасностями с точки зрения безопасности продукции общественного питания в соответствии с данными, полученными в ходе анализа опасностей.

Для оценки информации, необходимой для плана ХАССП, и соблюдения требований рекомендуется заполнить приведенный в таблице 43 контрольный лист 33, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 43 — Контрольный лист 33

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Определены опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции, которой необходимо управлять в ККТ или посредством ППОПМ?		
Определены критические пределы в ККТ или критерии действия для ППОПМ?		
Определены процедуры мониторинга?		
Разработаны коррекции, которые должны быть предприняты при превышении критических пределов или несоблюдении критерия действия?		
Распределены ли обязанности и полномочия?		
Осуществляются ли записи при мониторинге?		

ККТ следует идентифицировать, отмечая их на технологической схеме, и на ее основе необходимо составить контрольные карты, в которых должны быть отражены параметры управления опасностями: обозначение стадии процесса, опасность, ККТ, критические пределы, меры контроля, мониторинг (проверка), коррекции и корректирующие действия, ответственное лицо.

ККТ необходимо определять для опасностей, управление которыми с помощью ПОПМ не представляется возможным.

Для оценки идентификации ККТ и соблюдения требований рекомендуется заполнить приведенный в таблице 44 контрольный лист 34, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 44 — Контрольный лист 34

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Идентифицированы ККТ для всех процессов изготовления продукции общественного питания с использованием дерева решений?		
Оформлены контрольные карты на операции технологического процесса?		

8.5.4.2 Должны быть установлены критические пределы для ККТ и критерии действия для ППОПМ. С целью управления опасностью в ККТ для нее необходимо установить критический предел — числовое значение, отделяющее приемлемую продукцию общественного питания от неприемлемой продукции.

Для критических пределов ККТ целесообразнее установить допустимый диапазон значений, а не одно фиксированное предельное значение. Это позволит выявить тенденцию, связанную с приближе-

нием опасности к неприемлемому уровню, и исключить превышение критического предела для ККТ и выход управления опасностью из-под контроля до момента принятия соответствующего действия. В некоторых случаях для критических пределов следует установить как максимальное, так и минимальное значения, то есть обеспечить эффективное управление одновременно двумя различными опасностями.

Значения критических пределов должны быть обоснованными и соответствовать требованиям, предъявляемым к технологическому процессу. Они должны быть основаны на факторах, приемлемых для решения задач, связанных с определением того, находится ли опасность под контролем, в том числе на факторах температуры, продолжительности, а также при необходимости на оценке органолептических показателей (внешний вид, запах, вкус, текстура).

Критерии действия для ППОПМ должны быть измеримыми или наблюдаемыми. Соответствие критериям действия должно гарантировать отсутствие превышения установленного приемлемого уровня.

Предприятие должно четко документировать источники информации, используемые для разработки мероприятий по управлению и определению критических пределов, в том числе в плане ХАССП.

8.5.4.3 Предприятие должно определить мероприятия в области мониторинга за управлением каждой ККТ в соответствии с ее критическими пределами, а также периодичность и/или количество мероприятий в области мониторинга. Процесс мониторинга должен предусматривать процедуру сбора и анализа поступающей информации, а также своевременное реагирование на нее, в том числе по результатам испытаний продукции по микробиологическим показателям качества. Для каждой ППОПМ должна устанавливаться система мониторинга для контроля мероприятия по управлению или комбинации мероприятий по управлению, чтобы выявлять любое несоответствие критерию действия.

При получении предельных значений микробиологических показателей качества продукции необходимо проанализировать проведение технологического процесса и внести соответствующие коррективы.

Система мониторинга позволяет удостовериться в том, что превышения критических пределов не происходит и рассматриваемый процесс находится под контролем.

Для оценки системы мониторинга в ККТ и ППОПМ рекомендуется заполнить приведенный в таблице 45 контрольный лист 35, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 45 — Контрольный лист 35

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Система мониторинга для каждой ККТ и для каждой ППОПМ содержит документированную информацию, включая измерения или наблюдения, обеспечивающие получение результатов за адекватный период времени?		
Система мониторинга содержит документированную информацию, полученную с использованием необходимых для мониторинга методов или устройств?		
Система мониторинга для каждой ККТ и для каждой ППОПМ содержит документированную информацию, включая применяемые методы калибровки или (для ППОПМ) эквивалентные методы верификации достоверности измерений или наблюдений?		
Система мониторинга содержит документированную информацию по частоте и результатам мониторинга?		
Система мониторинга содержит документированную информацию по обязанностям и полномочиям, относящиеся к деятельности по мониторингу и оценке результатов мониторинга?		

8.5.4.4 Организация должна устанавливать коррекции (см. 8.9.2) и корректирующие действия (см. 8.9.3), которые должны предприниматься в случае несоблюдения критических пределов или критериев действия. Коррекции и корректирующие действия должны храниться в виде документированной информации (в рамках плана контроля опасностей).

Если критерии действий для ППОПМ или критические пределы для ККТ не соблюдаются, следует предпринять соответствующие коррекции и корректирующие действия. Иллюстрация различий ППОПМ и ККТ в отношении коррекций (см. 8.9.2) и корректирующих действий (см. 8.9.3) представлена на рисунке 1 — блок практической поддержки № 12.

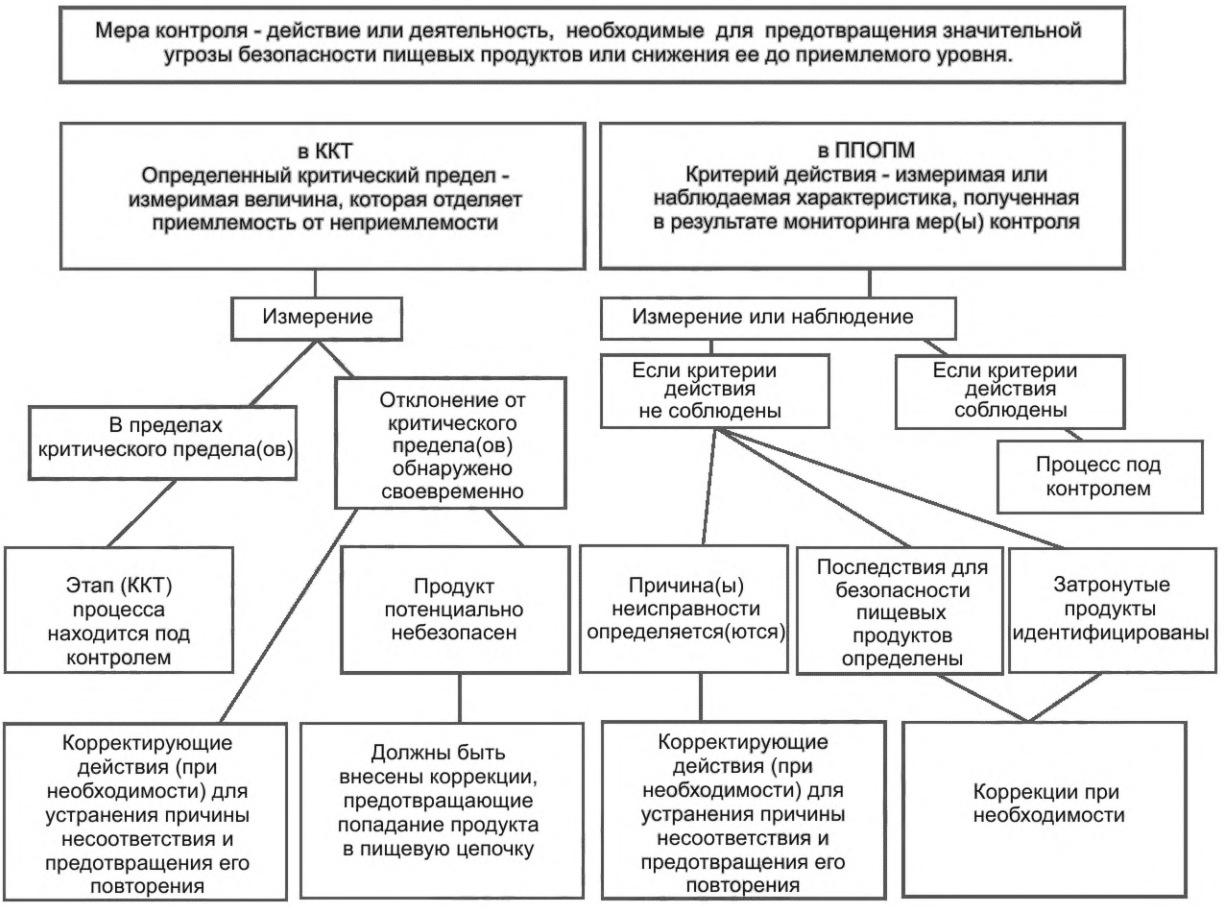

Рисунок 1 — Типовая иллюстрация различий ППОПМ и ККТ в отношении коррекций и корректирующих действий

Коррекции применяются для защиты потребителя от воздействия потенциально небезопасной продукции. Процесс коррекций состоит из двух частей: идентификация продукции (например, номера партии/серии) и контроль за ее использованием и выпуском в обращение.

Примеры коррекций: подвергнуть продукцию переработке или дальнейшей утилизации внутри или за пределами организации, чтобы снизить значительную угрозу безопасности пищевой продукции до заранее определенного, приемлемого уровня.

Необходимость корректирующих действий должна оцениваться при несоблюдении критериев действий для ППОПМ и/или критических пределов ККТ, чтобы выявить и устранить причину обнаруженных несоответствий, предотвратить повторные возникновения и восстановить контроль над процессом.

После завершения и проверки эффективности корректирующего действия организация должна проанализировать результаты предпринятых действий. Эти действия связывают процесс корректирующих действий с процессом непрерывного улучшения.

Если происходят частые повторения отклонений для ППОПМ или ККТ, организация должна переоценить свои процессы и свой план управления опасностями в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000—2019 (подпункты 8.4.4 и 8.9).

8.6 Актуализация информации, являющейся основой ПОПМ и плана управления опасностями

Предприятие должно периодически проводить актуализацию информации, представленной в соответствии с 8.5.1: документации, содержащей информацию об источниках, о спецификациях (описаниях) продукции, технологических схемах процессов и т. д. Результатом этой деятельности должно быть получение информации, на основе которой следует определить и осуществить мероприятия по управлению в области безопасности продукции общественного питания.

Актуализацию необходимо проводить в соответствии с программой по управлению документацией.

Для оценки действий по актуализации предварительной информации и документации для ПОПМ и плана управления опасностями и соблюдения требований рекомендуется заполнить приведенный в таблице 46 контрольный лист 36, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 46 — Контрольный лист 36

Показатели самооценки организации	Да	Нет
Установлена периодичность повторной актуализации (например, ежегодно, ежеквартально)?		
Распределены в группе безопасности продукции общественного питания обязанности по выполнению задач, связанных с повторной актуализацией?		
Разработана процедура для актуализации и повторной актуализации, сопровождающая внесение всех изменений, касающихся поставщиков, используемых пищевых продуктов/сырья, упаковки и других материалов, рецептур, спецификаций продукции общественного питания с указанием предусмотренного применения продукции, блок-схем, технологических схем процессов, мероприятий по управлению?		
Оформлен документально план повторной актуализации?		

8.7 Управление мониторингом и измерениями

В период мониторинга выполняют надлежащим образом различные измерения, для которых должны применять поверенные средства. Калибровка всего применяемого оборудования должна прослеживаться до международных или национальных эталонов для измерений; при отсутствии эталонов основание для проведения калибровки или верификации должно сохраняться в виде документированной информации.

Методы проведения мониторинга и измерений, а также оборудование, которое следует использовать для этих целей, должна определять группа безопасности продукции общественного питания во время разработки плана управления опасностями. Сведения о них должны содержаться в схемах контроля плана управления опасностями.

Метод мониторинга и тип используемого оборудования будут зависеть от объекта мониторинга. Мониторинг может состоять из проведения количественных измерений, например проверки температуры в местах хранения продукции общественного питания в горячем или охлажденном состоянии, а также в процессе ее охлаждения. К количественным измерениям следует отнести проверки сроков (продолжительности) охлаждения горячей продукции общественного питания. Кроме этого, мониторинг может включать наблюдения за качественными признаками, например визуальные проверки согласно стандартам по поддержанию чистоты, либо подтверждение процедурного требования, в частности подтверждение статуса по одобрению поставщика для поставок пищевых продуктов, упаковки и других материалов. Оборудование, используемое для проверок с измерением количественных признаков, должно быть соответствующим предусмотренному применению, а в его отношении должны регулярно проводить калибровку/поверку с целью гарантии точности. Наблюдение по качественным признакам может быть субъективным, поэтому требования должны быть четко определены, в связи с чем следует осуществлять надлежащую подготовку персонала для обеспечения эффективности наблюдения. Проверку знаний и навыков персонала, осуществляющего визуальный мониторинг, должны проводить на регулярной основе, гарантирующей тем самым соблюдение требуемых стандартов.

Процедуры мониторинга ППОПМ и ККТ должны обеспечивать возможность своевременного обнаружения отклонений от установленных критических порогов, чтобы вовремя выполнить корректирующие действия. Метод и частоту мониторинга следует подбирать с учетом особенностей производства и характера отклонения (например, поломка сита или постепенное повышение температуры во время холодильного хранения). Частота проведения мониторинга должна быть достаточной для того, чтобы обеспечить соблюдение установленных критических порогов и исключить/ограничить возникновение небезопасного продукта, на который повлияли отклонения.

Предприятию, согласно ГОСТ Р ИСО 22000—2019 (подпункт 8.5.4.3), надо обеспечить наличие документирования процедур по мониторингу параметров в ККТ и ППОПМ. Системы мониторинга в ККТ и ППОПМ представлены на рисунке 2.

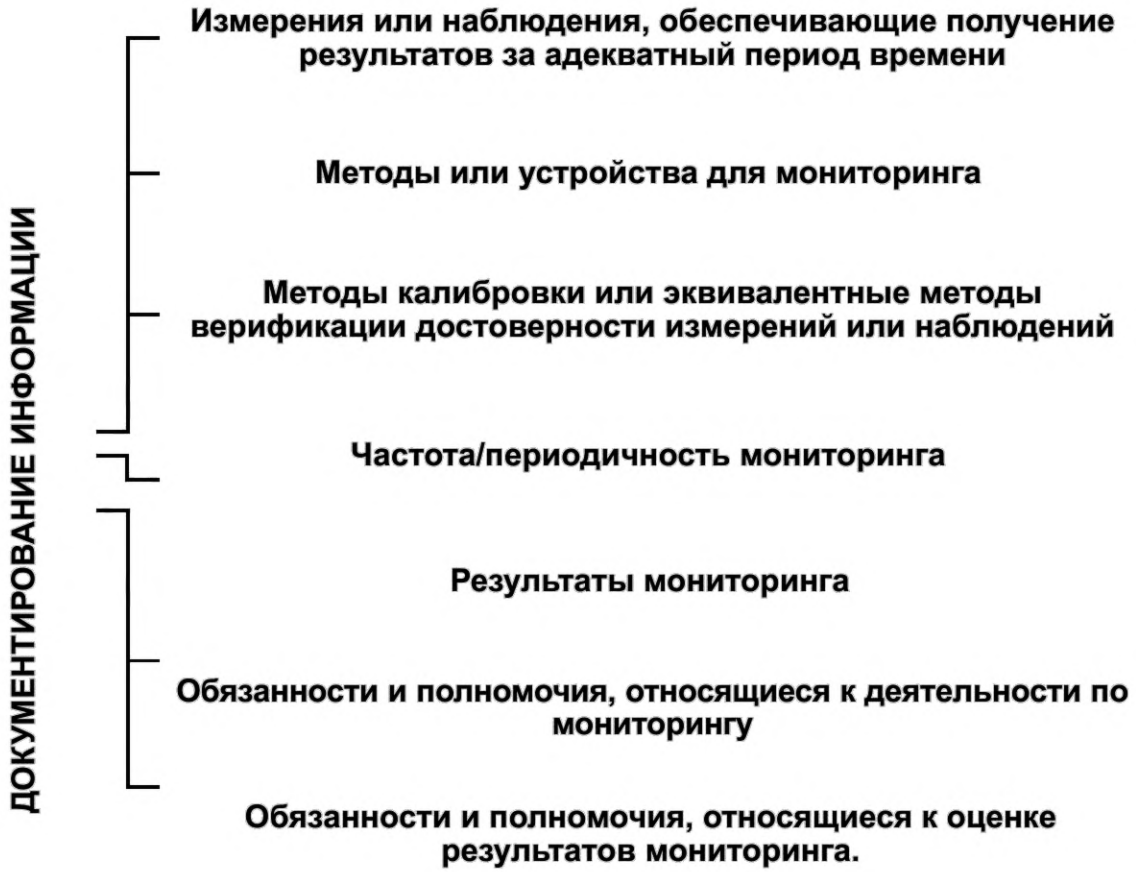

Рисунок 2 — Системы мониторинга в ККТ и ППОПМ

Периодичность проведения мониторинга будет зависеть от объекта мониторинга и используемого для этого метода. Необходимо, чтобы данная периодичность была определена отдельно для каждого объекта мониторинга в целях обеспечения требуемого контроля. Тестирование в виде микробиологических испытаний, как правило, не может дать достаточно быстрого результата для того, чтобы убедиться в том, что процесс остается под контролем, но его можно использовать через установленные периоды времени для обеспечения поддержки других методов мониторинга, осуществляемых с большей периодичностью.

В предприятии должно быть предусмотрено наличие свидетельств того, что установленные методы мониторинга и измерения, а также применяемое оборудование являются адекватными для выполнения процедур мониторинга и измерения ППОПМ и плану управления опасностями в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000—2019 (подраздел 8.7).

Деятельность по мониторингу должна быть оформлена в виде записей и отчетности, без которых проводимые в рамках мониторинга проверки не будут иметь практического результата. Визуальные наблюдения необходимо документировать в том случае, если они являются предусмотренными мероприятиями по управлению в отношении ППОПМ или ККТ. Такие записи должны обеспечить не только получение данных для аудитов и инспекционных проверок, но также стать подтверждением усилий, предпринимаемых в целях соблюдения законодательных требований. Записи должны быть полными и легко читаемыми, а также содержать подписи лица, проводящего мероприятия по мониторингу, и лица, ответственного за анализ данных записей.

Необходимо понимать, что несмотря на то, что программу в области мониторинга (и связанные с ним корректирующие действия) выполняет подрядчик, общую ответственность несет группа безопасности продукции общественного питания. В этом случае руководству предприятия следует назначить ответственного сотрудника для контроля деятельности подрядчика, а осуществляемая программа должна соответствовать процедурам, установленным в рамках системы менеджмента безопасности

продукции общественного питания. Ошибки со стороны подрядчика будут являться несоответствиями в системе менеджмента безопасности организации.

Для оценки компетентности рекомендуется заполнить представленный в таблице 47 контрольный лист 37, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 47 — Контрольный лист 37

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Используемое для мониторинга и измерений оборудование перед применением калибруется или поверяется через установленные промежутки времени?		
Используемое для мониторинга и измерений оборудование регулируется или повторно регулируется, если это необходимо?		
Используемое для мониторинга и измерений оборудование идентифицируется таким образом, чтобы был очевиден статус калибровки?		
Используемое для мониторинга и измерений оборудование защищено от регулировок, которые могут сделать результаты измерений недостоверными?		
Используемое для мониторинга и измерений оборудование защищено от повреждений и ухудшения характеристик?		

8.8 Верификация, связанная с ПОПМ и планом управления опасностями

8.8.1 Верификация

Предприятие должно разрабатывать, внедрять и осуществлять деятельность по верификации. При планировании верификации должны быть определены цель, методы, периодичность действий по верификации и ответственность за их выполнение. Процесс планирования верификационной деятельности представлен на рисунке 3.



Рисунок 3 — Планирование верификационной деятельности

Для оценки верификационной деятельности рекомендуется заполнить приведенный в таблице 48 контрольный лист 38, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 48 — Контрольный лист 38

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Верификационная деятельность подтверждает, что ПОПМ выполняются и они результативны?		
Верификационная деятельность подтверждает, что план управления опасностями выполняется и результативен?		

Окончание таблицы 48

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Верификационная деятельность подтверждает, что уровни опасностей находятся в допустимых пределах?		
Верификационная деятельность подтверждает, что входные данные для анализа опасностей постоянно обновляются?		
Верификационная деятельность подтверждает, что все процедуры, необходимые для организации, выполняются и результативны?		

Предприятие должно 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.

8.8.2 Анализ результатов верификационной деятельности

Группа безопасности продукции общественного питания должна анализировать результаты верификации, которые будут использоваться как входные данные для оценки функционирования СМБПОП.

8.9 Управление несоответствиями продукта и процесса

8.9.1 Общие положения

Для управления несоответствиями продукта и процесса должны быть:

- предусмотрены коррекции и корректирующие действия, установленные для каждого потенциального несоответствия;
- разработана процедура, регламентирующая остановку изготовления (реализации) продукции;
- разработана процедура по критическим происшествиям/инцидентам;
- предусмотрена процедурами четко обозначенная сфера ответственности за несоответствия и инциденты, связанные с безопасностью продукции общественного питания, которые могли бы оказать негативное воздействие на здоровье потребителя;
- разработана система анализа тенденций, связанных с несоответствиями и использованием этих данных при верификации/анализе руководством.

8.9.2 Коррекции

8.9.2.1 Для каждой ККТ и/или ППОПМ должны быть разработаны коррекции с целью управления ситуациями, связанными с отклонениями, и обеспечения восстановления управления в нормальном режиме.

Для оценки коррекций, сделанных в отношении несоответствующих продуктов и процессов, рекомендуется заполнить представленный в таблице 49 контрольный лист 39, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 49 — Контрольный лист 39

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Создана, поддерживается и актуализируется документированная информация, включающая метод идентификации, оценки и коррекции для продуктов, подвергшихся неблагоприятному воздействию, чтобы обеспечить надлежащее обращение с ними?		
Создана, поддерживается и актуализируется документированная информация, содержащая мероприятия для анализа выполненных коррекций?		

8.9.2.2 Продукты, произведенные в условиях превышения критических пределов в ККТ, должны идентифицироваться и управляться как потенциально опасные продукты (см. 8.9.4).

8.9.2.3 Для оценки соответствия критериям действия для ППОПМ рекомендуется заполнить представленный в таблице 50 контрольный лист 40, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 50 — Контрольный лист 40

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
При несоответствии критериям действия для ППОПМ выполняется определение последствий такого несоответствия с точки зрения пищевой безопасности?		
Определение причин(ы) несоответствия критериям действия для ППОПМ?		
Идентифицирована продукция, не соответствующая критериям действия для ППОПМ?		

Предприятие должно сохранять результаты такой оценки в качестве документированной информации.

8.9.2.4 Должны сохраняться в качестве документированной информация описания коррекций, сделанных в отношении несоответствующих продукции и процессов, включая характер несоответствия, причины несоответствия; последствия, обусловленные данным несоответствием.

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.

Предприятие должно 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.

Для оценки корректирующих действий рекомендуется заполнить представленный в таблице 51 контрольный лист 41, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 51 — Контрольный лист 41

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Корректирующие действия включают анализ несоответствий, идентифицированных в претензиях покупателей и/или потребителей и/или в уведомлениях контролирующих организаций?		
Корректирующие действия включают анализ тенденций в результатах мониторинга, которые могут указывать на потерю управляемости?		
Корректирующие действия включают определение причин(ы) несоответствий?		
Корректирующие действия включают определение и выполнение необходимых действий, обеспечивающих отсутствие повтора несоответствий?		
Действия по идентификации и устранению причины выявленных несоответствий включают документирование результатов выполненных корректирующих действий?		
Действия по идентификации и устранению причины выявленных несоответствий, по предотвращению их повторного возникновения и возврату процесса в управляемые условия после определения несоответствия включают верификацию выполненных корректирующих действий, чтобы удостовериться в их результативности?		

8.9.4 Обращение с потенциально опасными продуктами

8.9.4.1 Предприятие должно предпринимать действия, предотвращающие поступление потенциально опасных продуктов в цепь создания продукции общественного питания.

Для оценки обращения с потенциально опасными продуктами рекомендуется заполнить представленный в таблице 52 контрольный лист 42, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 52 — Контрольный лист 42

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Предприятие демонстрирует, что вызывающая(ие) тревогу опасность(и), угрожающая(ие) безопасности продукции общественного питания, снижена(ы) до установленных приемлемых уровней?		
Предприятие демонстрирует, что вызывающая(ие) тревогу опасность(и), угрожающая(ие) безопасности продукции общественного питания, будет(ут) снижена(ы) до известного приемлемого уровня, прежде чем данная продукция поступит в цепь создания продукции общественного питания?		
Предприятие демонстрирует, что несмотря на несоответствие, продукт сохраняет соответствие установленному(ым) приемлемому(ым) уровню(ям) по вызывающей тревогу опасности(ям), угрожающей(им) безопасности продукции общественного питания?		

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 будет оценена как опасная, предприятие должно уведомить все заинтересованные стороны и приступить к ее изъятию/отзыву (см. 8.9.5).

Меры управления и соответствующая обратная связь с заинтересованными сторонами, а также разрешения для действий с потенциально опасными продуктами должны сохраняться в качестве документированной информации.

8.9.4.2 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.

Для оценки возможности реализации продукции рекомендуется заполнить представленный в таблице 53 контрольный лист 43, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 53 — Контрольный лист 43

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Соблюдается условие реализации продукции как безопасной при условии, что свидетельство, отличное от системы мониторинга, подтверждает результативность мероприятий по управлению?		
Соблюдается условие реализации продукции как безопасной при условии, что свидетельство показывает, что совокупная результативность мероприятий по управлению для данного конкретного продукта соответствует предусмотренному результату выполнения работы (т. е. идентифицированным приемлемым уровням)?		
Соблюдается условие реализации продукции как безопасной при условии, что результаты выборочного контроля, анализа и/или других верификационных действий показывают, что продукция, для которой было выявлено несоответствие, соответствуют идентифицированным приемлемым уровням в отношении рассматриваемой(ых) опасности(ей), угрожающей(их) безопасности продукции общественного питания?		

Результаты оценки продукции для ее выпуска должны сохраняться в качестве документированной информации.

8.9.4.3 Ликвидация несоответствующей пищевой продукции

Для оценки процессов ликвидации несоответствующей продукции рекомендуется заполнить представленный в таблице 54 контрольный лист 44, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 54 — Контрольный лист 44

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Неприемлемая для реализации пищевая продукция переработана или далее обработана внутри или вне организации, чтобы обеспечить снижение до приемлемых уровней опасности, угрожающей пищевой безопасности?		
Неприемлемая для реализации пищевая продукция использована по другому назначению, если это не ставит под угрозу обеспечение пищевой безопасности в цепи создания продукции общественного питания?		
Неприемлемая для реализации пищевая продукция уничтожена и/или удалена в качестве отходов?		

Документированная информация о ликвидации несоответствующей продукции, включая идентификацию лиц, санкционирующих принятие решений о ликвидации, должна сохраняться.

8.9.5 Изъятие/отзыв продукции

Предприятие должно быть способно своевременно изымать/отзывать продукцию, которая была идентифицирована как потенциально опасная, посредством назначения компетентного лица/лиц, имеющих полномочия инициировать и выполнять действия по изъятию/отзыву продукции.

В случае реализации потенциально опасной продукции на потребительский рынок следует уведомлять потребителей и контролирующие (надзорные) органы о произошедшем инциденте. Изъятую/отозванную продукцию, не поступившую на реализацию, следует изолировать и хранить под контролем до тех пор, пока к ней 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).

Для оценки процедуры изъятия/отзыва рекомендуется заполнить представленный в таблице 55 контрольный лист 45, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 55 — Контрольный лист 45

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Создана и поддерживается в рабочем состоянии документированная информация по уведомлению заинтересованных сторон (например, законодательных и контролирующих органов, потребителей)?		
Создана и поддерживается в рабочем состоянии документированная информация по обращению с изъятыми/отозванными продуктами, а также с запасами этих продуктов?		
Создана и поддерживается в рабочем состоянии документированная информация по выполнению последовательности действий, предпринимаемых в случае изъятия?		

9 Рекомендации по применению раздела 9 ГОСТ Р ИСО 22000—2019

В данном разделе ГОСТ Р ИСО 22000—2019 речь идет об измерении и оценке системы управления безопасностью продукции общественного питания, чтобы убедиться, что она эффективна и помогает постоянно совершенствоваться. Нужно определить, что следует измерять, какие методы использовать, когда и с какой периодичностью данные следует анализировать и предоставлять отчеты.

Необходимо провести внутренний аудит, результаты которого доводятся до сведения высшего руководства. Результаты внутреннего аудита должны быть проанализированы руководством. Документированная информация должна быть сохранена в качестве доказательства.

9.1 Мониторинг, измерение, анализ и оценка

9.1.1 Общие положения

Предприятие должно иметь системный подход к проведению мониторинга, измерений, анализу и оценке результатов деятельности СМБПОП. Это может позволить предприятию иметь достоверные результаты по функционированию СМБПОП.

Предприятие должно определить, что необходимо подвергнуть мониторингу и измерениям, принимая во внимание цели, значимые аспекты СМБПОП, принятые обязательства, а также средства обеспечения деятельности.

Для того, чтобы сосредоточить ресурсы на наиболее важных измерениях, предприятие должно выбрать соответствующие показатели, которые легко понимаются и которые содержат полезную информацию для обеспечения безопасности продукции общественного питания, а также оценки результатов деятельности. Выбор показателей должен отражать характер деятельности предприятия и соответствовать ее СМБПОП. Примеры показателей включают физические параметры, такие как температура, давление, кислотность, потребление материалов, энергоэффективность, выбор упаковки, способа доставки.

Результаты мониторинга и измерений, включая результаты верификационной деятельности, должны анализироваться и использоваться для идентификации несоответствий, тенденций результатов деятельности, возможностей для постоянного улучшения и должны регистрироваться и сохраняться в качестве документированной информации.

Для самопроверки процессов мониторинга, измерения, анализа и оценки рекомендуется заполнить представленный в таблице 56 контрольный лист 46, отметив те позиции, по которым требования были достигнуты (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 56 — Контрольный лист 46

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Определено, что должно подлежать мониторингу и измерениям?		
Определены применимые методы мониторинга, измерения, анализа и оценки, необходимые для получения достоверных результатов?		
Определено, когда должны проводиться мониторинг и измерения?		
Определено, когда результаты мониторинга и измерения должны быть проанализированы и оценены?		
Определено, кто должен анализировать и оценивать результаты мониторинга и измерений?		

9.1.2 Анализ и оценка

Предприятие должно 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.

Этот процесс может помочь предприятию продемонстрировать свою приверженность выполнению принятых обязательств, понять статус их соблюдения, уменьшить вероятность нормативных нарушений и избежать неблагоприятных действий со стороны заинтересованных сторон.

Для самопроверки процессов анализа и оценки соответствующих данных и информации, получаемых в ходе мониторинга и измерения, рекомендуется заполнить представленный в таблице 57 контрольный лист 47, отметив те позиции, по которым требования были достигнуты (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 57 — Контрольный лист 47

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Проводится анализ для подтверждения того, что общие результаты функционирования системы соответствуют согласованным планам и требованиям СМБПОП, установленным организацией?		
Проводится анализ для определения необходимости в актуализации или улучшении СМБПОП?		
Проводится анализ для выявления тенденций, которые указывают на увеличение доли потенциально опасных продуктов или сбоев процессов?		
Проводится анализ для получения информации для планирования программы внутреннего аудита в части статуса и важности областей деятельности, которые будут проверяться?		
Проводится анализ для предоставления доказательств результативности выполненных корректирующих действий?		

Результаты должны сохраняться в качестве документированной информации, сообщаться высшему руководству и использоваться как входные данные для анализа со стороны руководства (см. 9.3) и актуализации СМБПОП (см. 10.3).

Методы анализа данных могут включать статистические методы.

9.2 Внутренний аудит

Предприятие должно проводить внутренние аудиты через запланированные интервалы времени для получения информации о том, что СМБПОП соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО 22000—2019 и результативно внедрена.

При планировании программы аудита должны быть рассмотрены процессы, переданные на аутсорсинг, аудит которых рассматривается как средство управления такими процессами.

Внутренние аудиты должны планироваться и проводиться объективным и беспристрастным аудитором или командой по аудиту, выбранными из числа работников организации или извне. Их совокупная компетентность должна быть достаточной для достижения целей аудита и соответствовать области проведения конкретного аудита, а также обеспечивать уверенность в надежности получаемых результатов. При этом следует удостовериться в том, чтобы лицо, проводящее аудит, не несло прямой ответственности за ту функцию, которая проверяется в ходе аудита, так как в противном случае достоверность результатов данного аудита может попасть под сомнение.

Результаты внутреннего аудита могут быть представлены в виде отчета как основы для верификации и использоваться для коррекции несоответствий, предупреждения несоответствий или для достижения одной или более целей программы аудита, а также обеспечивать входные данные для анализа со стороны руководства.

Для оценки обязательства предприятия по проведению аудитов рекомендуется заполнить представленный в таблице 58 контрольный лист 48, отметив те позиции, по которым требования были достигнуты (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 58 — Контрольный лист 48

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Предприятие планирует, разрабатывает, реализует и поддерживает в актуальном состоянии программу(ы) аудитов, включая периодичность и методы проведения аудитов, ответственность, планируемые для проверки требования и предоставление отчетности; программа(ы) аудитов должна(ы) разрабатываться с учетом важности проверяемых процессов, изменений в СМБПОП, результатов, мониторинга, измерений и предыдущих аудитов?		
Предприятие определяет критерии аудита и область проверки для каждого аудита?		
Предприятие отбирает компетентных аудиторов и проводит аудиты так, чтобы обеспечивались объективность и беспристрастность процесса аудита?		

Окончание таблицы 58

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Предприятие обеспечивает передачу информации о результатах аудитов группе безопасности пищевой продукции и соответствующим руководителям?		
Предприятие сохраняет документированную информацию как свидетельство реализации программы аудитов и полученных результатов аудитов?		
Предприятие осуществляет необходимую коррекцию и предпринимает корректирующие действия в оговоренные сроки?		
Предприятие определяет, отвечает ли СМБПОП положениям политики и поставленным целям в области безопасности пищевой продукции?		

Последующая деятельность организации должна включать верификацию предпринятых действий и предоставление информации о ее результатах.

9.3 Анализ со стороны руководства

9.3.1 Общие положения

Высшее руководство организации должно через установленные интервалы времени проводить анализ СМБПОП для оценки постоянной пригодности системы, адекватности и результативности. Этот анализ должен охватывать аспекты деятельности, продукцию и услуги, находящиеся внутри области применения СМБПОП.

9.3.2 Входные данные анализа со стороны руководства

Для оценки входных данных анализа со стороны руководства рекомендуется заполнить представленный в таблице 59 контрольный лист 49, отметив те позиции, по которым требования были достигнуты (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 59 — Контрольный лист 49

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Анализ со стороны руководства включает рассмотрение статуса действий по результатам предыдущих анализов?		
Анализ со стороны руководства включает рассмотрение изменений во внешних и внутренних факторах, касающихся СМБПОП, включая изменения в организации и ее среде (см. 4.1)?		
Анализ со стороны руководства включает рассмотрение информации о результатах деятельности и результативности СМБПОП, включая тенденции, относящиеся к:		
- результатам деятельности по актуализации системы (см. 4.4 и 10.3)?		
- результатам мониторинга и измерения?		
- анализу результатов верификационной деятельности в отношении ПОПМ и плана управления опасностями (см. 8.8.2)?		
- несоответствиям и корректирующим действиям?		
- результатам аудитов (внутренних и внешних)?		
- инспекциям (например, со стороны контролирующих органов, потребителей)?		
- деятельности внешних поставщиков?		
- анализу рисков и возможностей, а также результативности предпринятых в их отношении действий (см. 6.1)?		
- степени достижения целей СМБПОП?		
Анализ со стороны руководства включает рассмотрение достаточности ресурсов?		

Окончание таблицы 59

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Анализ со стороны руководства включает рассмотрение имевших место чрезвычайных ситуаций, аварий (см. 8.4.2) или изъятий/отзывов продукции (см. 8.9.5)?		
Анализ со стороны руководства включает рассмотрение релевантной информации, получаемой по каналам внешнего (см. 7.4.2) и внутреннего (см. 7.4.3) обмена информацией, включая запросы и претензии от заинтересованных сторон?		
Анализ со стороны руководства включает рассмотрение возможностей для постоянного улучшения?		

Данные должны быть представлены в таком виде, который позволит высшему руководству соотносить эту информацию с заявленными целями СМБПОП.

9.3.3 Выходные данные анализа со стороны руководства

Выходные данные анализа СМБПОП со стороны руководства должны включать решения в отношении:

- пригодности, адекватности и результативности системы;
- возможностей для постоянного улучшения;
- потребности в материальных, человеческих и финансовых ресурсах;
- действий, которые необходимо предпринять в случае, когда цели СМБПОП не были достигнуты;
- действий, связанных с возможными изменениями политики СМБПОП, целей и других элементов системы;
- действий, связанных с улучшением интеграции СМБПОП с другими бизнес-процессами, при необходимости;
- последствий для стратегического развития организации.

Примеры документированной информации, регистрируемой и сохраняемой в качестве свидетельства результатов анализа со стороны руководства, включают копии повестки совещаний, списки участников, презентационные материалы или раздаточные материалы, а также решения руководства, регистрируемые в отчетах, протоколах или системах отслеживания.

Высшее руководство может решать, кто должен участвовать в анализе со стороны руководства. Как правило, оно включает руководителей ключевых подразделений, а также высшее руководство. Представители других систем менеджмента (например, безопасности труда и охраны здоровья) также могут участвовать для целей интеграции.

Для оценки выходных данных анализа рекомендуется заполнить представленный в таблице 60 контрольный лист 50, отметив те позиции, по которым требования были достигнуты (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 60 — Контрольный лист 50

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Выходные данные анализа со стороны руководства включают решения и действия, относящиеся к возможностям для постоянного улучшения?		
Выходные данные анализа со стороны руководства включают необходимость в актуализациях и изменениях СМБПОП, включая потребности в ресурсах и в пересмотре политики и целей СМБПОП?		

10 Рекомендации по применению раздела 10 ГОСТ Р ИСО 22000—2019

Улучшение является неотъемлемой частью результативной СМБПОП. Предприятие должно идентифицировать возможности для улучшений в результате:

- мониторинга, измерений, анализа и оценки, относящихся к результатам деятельности СМБПОП и выполнению принятых обязательств (см. 9.1);
- аудитов ее системы СМБПОП (см. 9.2);
- анализа со стороны руководства (см. 9.3).

Для достижения намеченных результатов СМБПОП предприятие должно предпринимать действия, необходимые для того, чтобы реализовать выявленные возможности для улучшения, включая управление несоответствиями и их коррекцию, а также улучшение результатов деятельности посредством постоянного повышения пригодности, адекватности и результативности ее СМБПОП.

10.1 Несоответствия и корректирующие действия

10.1.1 Когда возникает несоответствие, предприятие должно предпринять действия по расследованию причин несоответствия, а также по управлению или коррекции любого несоответствия. Это может быть достигнуто сдерживанием проблемы, пока продолжается расследование. Предприятию может потребоваться связаться с потребителями или внешними поставщиками, чтобы сообщить им о несоответствии.

Предприятие должно анализировать результативность каждого корректирующего действия посредством подтверждения (на основе свидетельства) того, что было реализовано действие или выполнена коррекция. Это может быть достигнуто путем наблюдения результатов процессов или анализа документированной информации. Для обеспечения уверенности в том, что результативное внедрение может быть верифицировано, предприятие может установить соответствующее время для выполнения необходимых действий, прежде чем проводить их анализ. Это может варьироваться в зависимости от сложности и потребности в ресурсах (например, закупка производственного оборудования), необходимых для выполнения действий по устранению несоответствия.

Предприятие должно рассмотреть, не может ли воздействие предпринятого корректирующего действия в одной области стать причиной неблагоприятного воздействия в другой области. После анализа корректирующих действий предприятие должно рассмотреть, существует ли риск или возможность, которые ранее не были определены в ходе планирования (см. 6.1). При необходимости в планирование должны быть внесены изменения.

Процесс внутреннего аудита, описанный в разделе 9.2, является одним из способов периодической идентификации несоответствий. Другой способ — назначить ответственность за идентификацию несоответствий и доведение информации о потенциальных или фактических проблемах до всех лиц, работающих под управлением организации. Если идентифицирована потенциальная проблема, но фактического несоответствия нет, могут быть предприняты действия по предупреждению его возникновения.

Руководители должны обеспечить внедрение корректирующих действий и действий по предупреждению проблем до их возникновения, а также наличие систематического анализа и последующей деятельности для обеспечения результативности предпринятых действий.

Для оценки управления несоответствиями рекомендуется заполнить представленный в таблице 61 контрольный лист 51, отметив те позиции, по которым требования были достигнуты (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Таблица 61 — Контрольный лист 51

Показатели самооценки предприятия	Да	Нет
Принимает ли предприятие меры по управлению и коррекции выявленного несоответствия?		
Предпринимает ли предприятие действия в отношении последствий данного несоответствия?		
Оценивает ли предприятие необходимость действий по устранению причин данного несоответствия, с тем чтобы избежать его повторного появления или появления в другом месте посредством анализа несоответствия, определения причин, вызвавших появление данного несоответствия, определения наличия аналогичного несоответствия или возможности его возникновения где-либо еще?		
Выполняет ли предприятие все необходимые действия?		
Проводится ли предприятием анализ результативности каждого предпринятого корректирующего действия?		
Вносятся ли изменения в СМБПОП при необходимости?		

10.1.2 Предприятие должно регистрировать и сохранять документированную информацию, демонстрирующую, какая коррекция или корректирующие действия были предприняты, включая характер несоответствия (например, отчет о несоответствии, градация несоответствия — значительные/незначительные).

10.2 Постоянное улучшение

Высшее руководство организации должно обеспечивать постоянное повышение результативности системы менеджмента безопасности. Улучшение должно быть выражено в осуществлении конкретных действий, которые могут повлечь как незначительные, так и существенные изменения в рамках деятельности организации, например по приобретению нового оборудования, проведению усовершенствованного обучения персонала и др. Цель состоит в улучшении эффективности СМБПОП:

- обмена информацией (см.7.4);
- анализа со стороны руководства (см.9.3);
- внутреннего аудита (см.9.2);
- оценки и анализа результатов мероприятий по верификации (см.8.8.2);
- валидации комбинаций мероприятий по управлению (см.8.5.3);
- корректирующих действий (см.8.9.3);
- актуализации системы менеджмента безопасности (см.10.3).

Улучшение должно быть выражено в осуществлении конкретных действий, которые могут повлечь как незначительные, так и существенные изменения в рамках деятельности предприятия, например, по приобретению нового оборудования, проведению усовершенствованного обучения персонала и др.

10.3 Актуализация СМБПОП

Высшее руководство организации должно обеспечить постоянную актуализацию системы менеджмента безопасности продукции общественного питания с точки зрения ее оценки и эффективности. Группа безопасности продукции общественного питания должна с запланированной периодичностью анализировать все аспекты системы и изучать вопрос о необходимости пересмотра каждого рассматриваемого элемента или части системы менеджмента безопасности продукции общественного питания. Особенно следует анализировать такие элементы, как анализ опасностей, используемые ППОПМ и план ХАССП.

Приложение А
(справочное)

Примеры схем технологических процессов изготовления продукции общественного питания

А.1 Общая структурная схема процесса изготовления и реализации блюда «Треска, запеченная с яйцом» с указанием технологических процессов (ТП № 1 — № 4) показана на рисунке А.1.

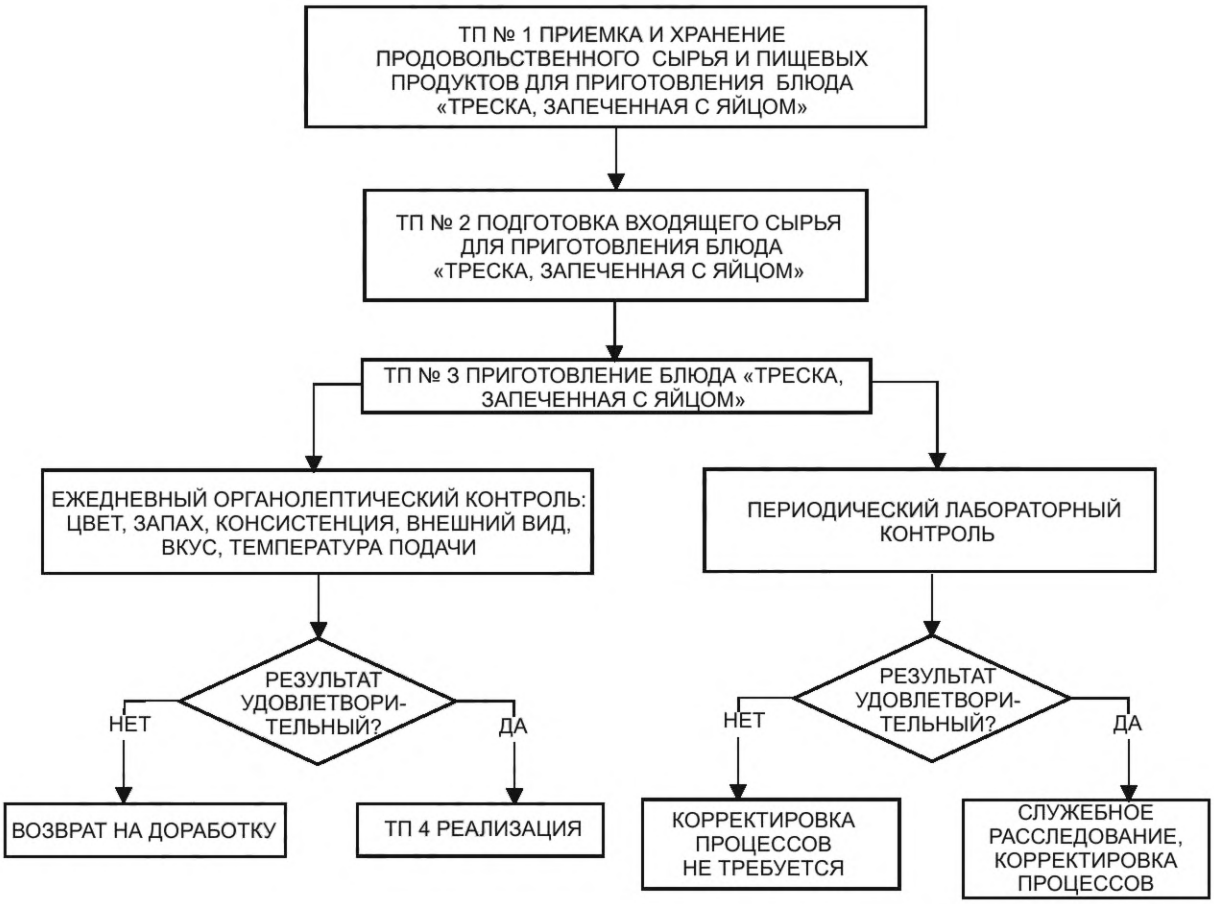

Рисунок А.1 — Общая структурная схема процесса изготовления и реализации блюда «Треска, запеченная с яйцом»

А.2 Структурная схема технологического процесса № 1 (ТП № 1) — приемка и хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов для приготовления блюда «Треска, запеченная с яйцом» — показана на рисунке А.2.

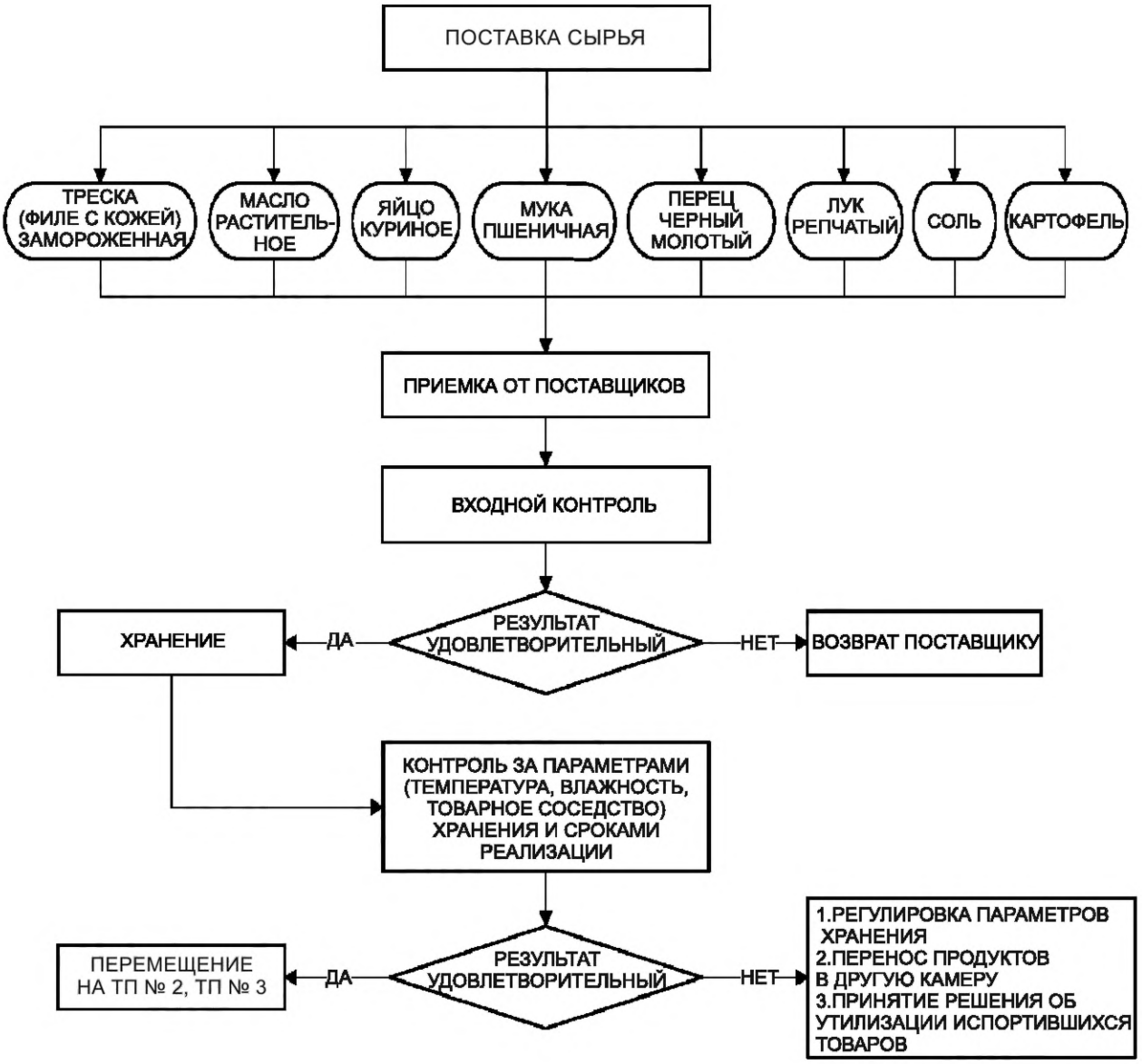

Рисунок А.2 — Структурная схема для технологического процесса № 1 (ТП № 1)

А.3 Структурная схема технологического процесса № 2 (ТП № 2) — подготовка входящего сырья для приготовления блюда «Треска, запеченная с яйцом» — показана на рисунке А.3.

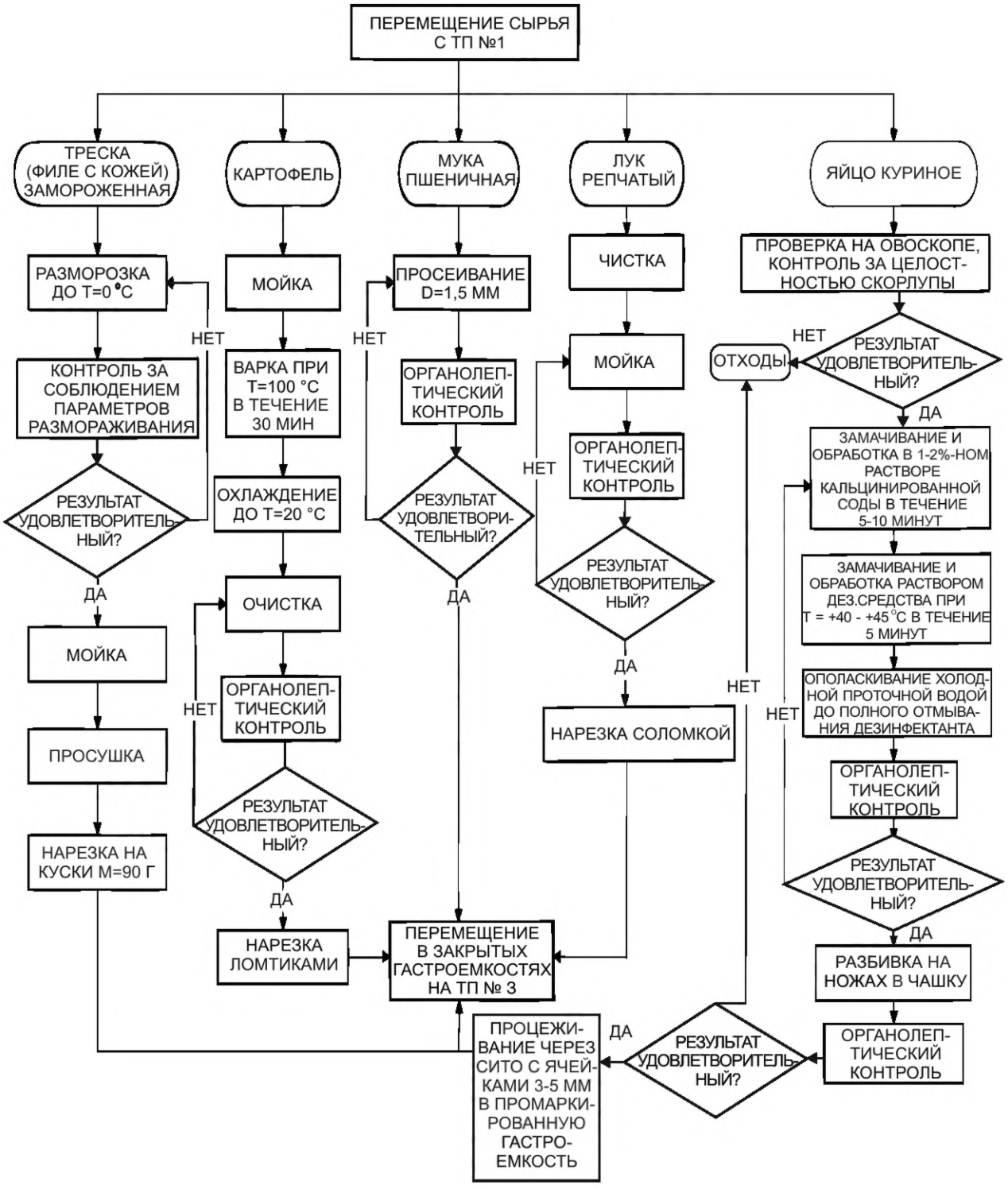

Рисунок А.3 — Структурная схема для технологического процесса № 2 (ТП № 2)

А.4 Структурная схема технологического процесса № 3 (ТП № 3) — приготовление блюда «Треска, запеченная с яйцом» — показана на рисунке А.4.

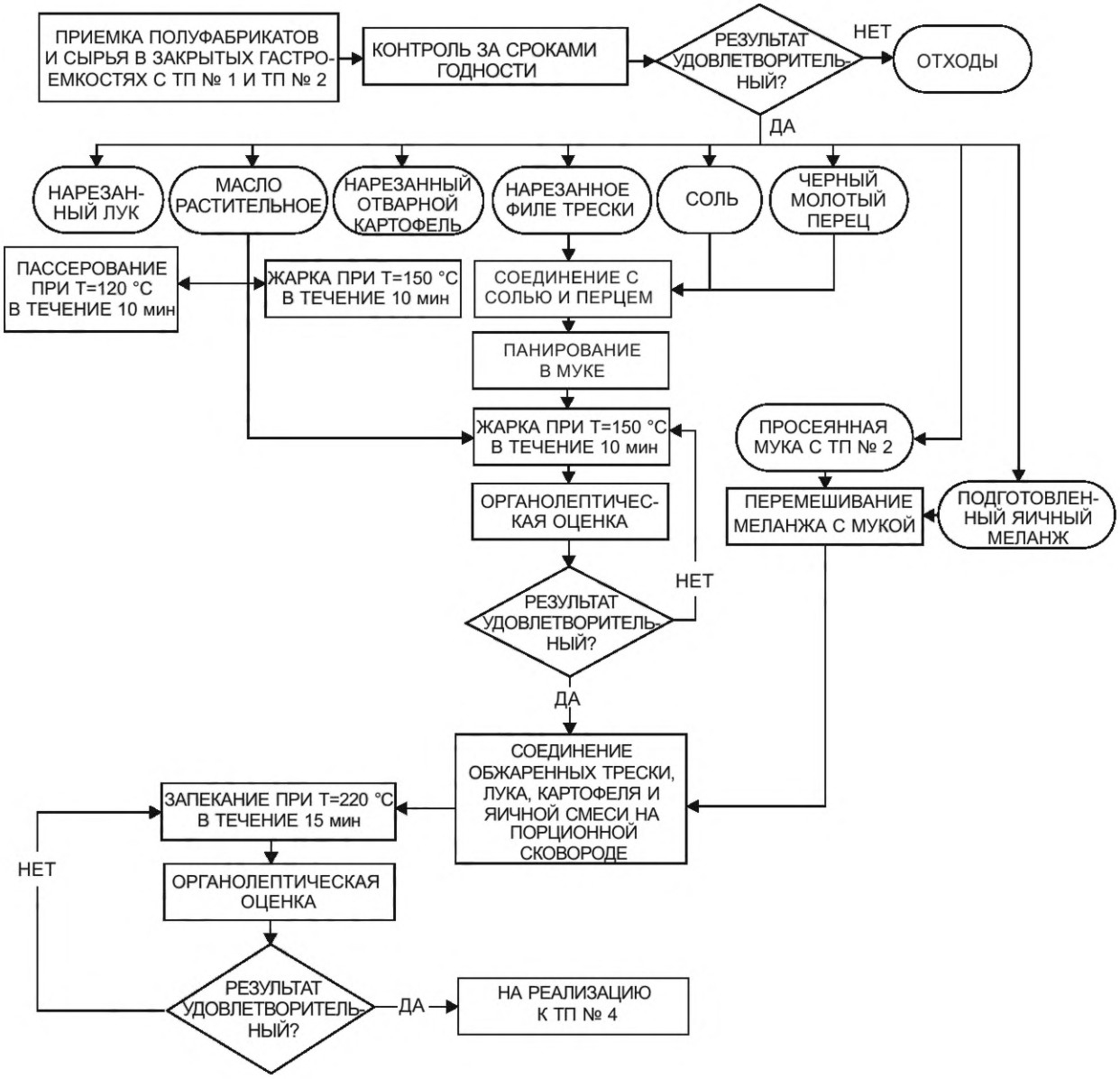

Рисунок А.4 — Структурная схема для технологического процесса № 3 (ТП № 3)

А.5 Структурная схема технологического процесса № 4 (ТП № 4) — реализация блюда «Треска, запеченная с яйцом» — показана на рисунке А.5.

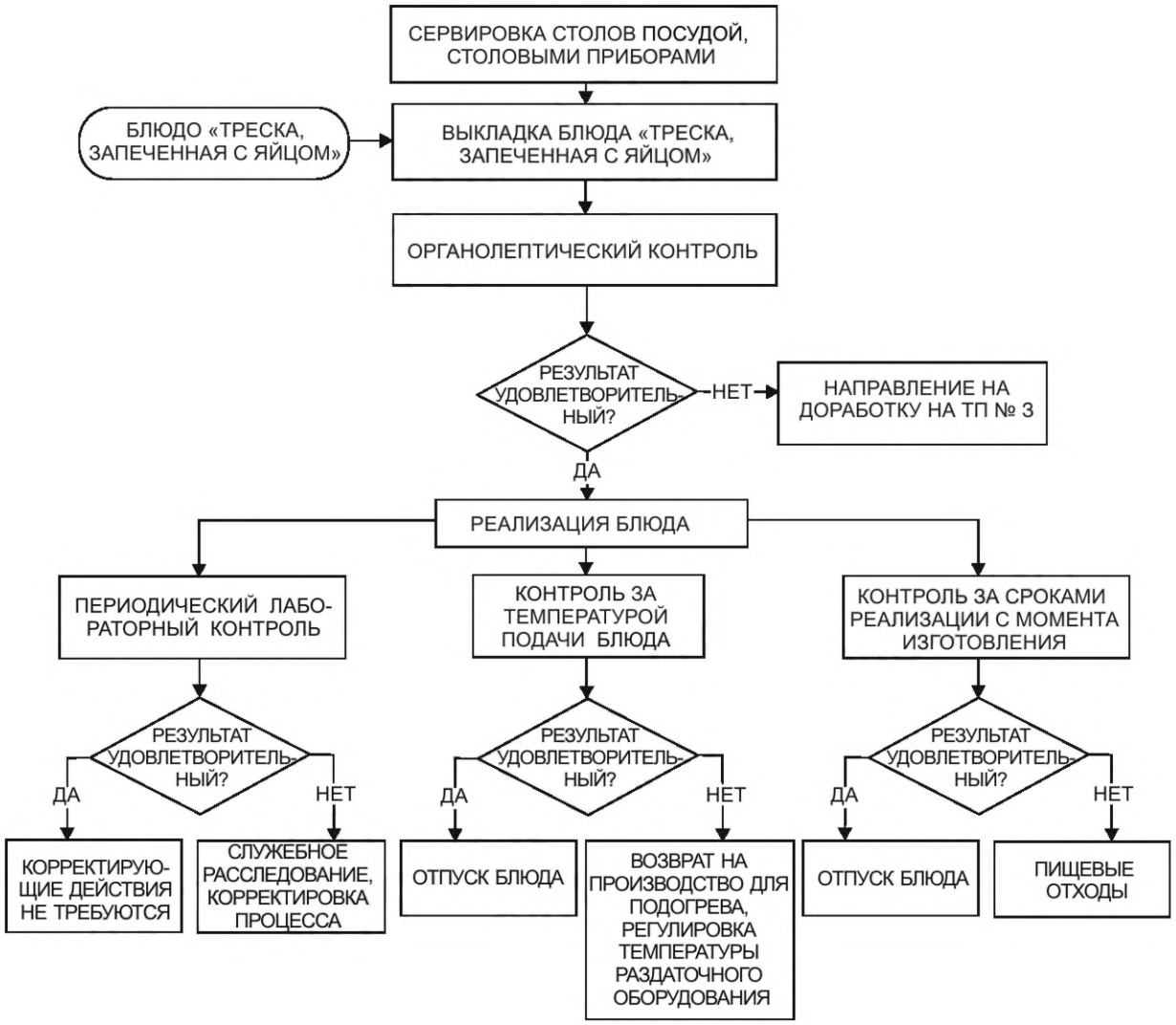

Рисунок А.5 — Структурная схема для технологического процесса № 4 (ТП № 4)

Приложение Б
(рекомендуемое)

Пример алгоритма определения ККТ и точек применения ППОПМ

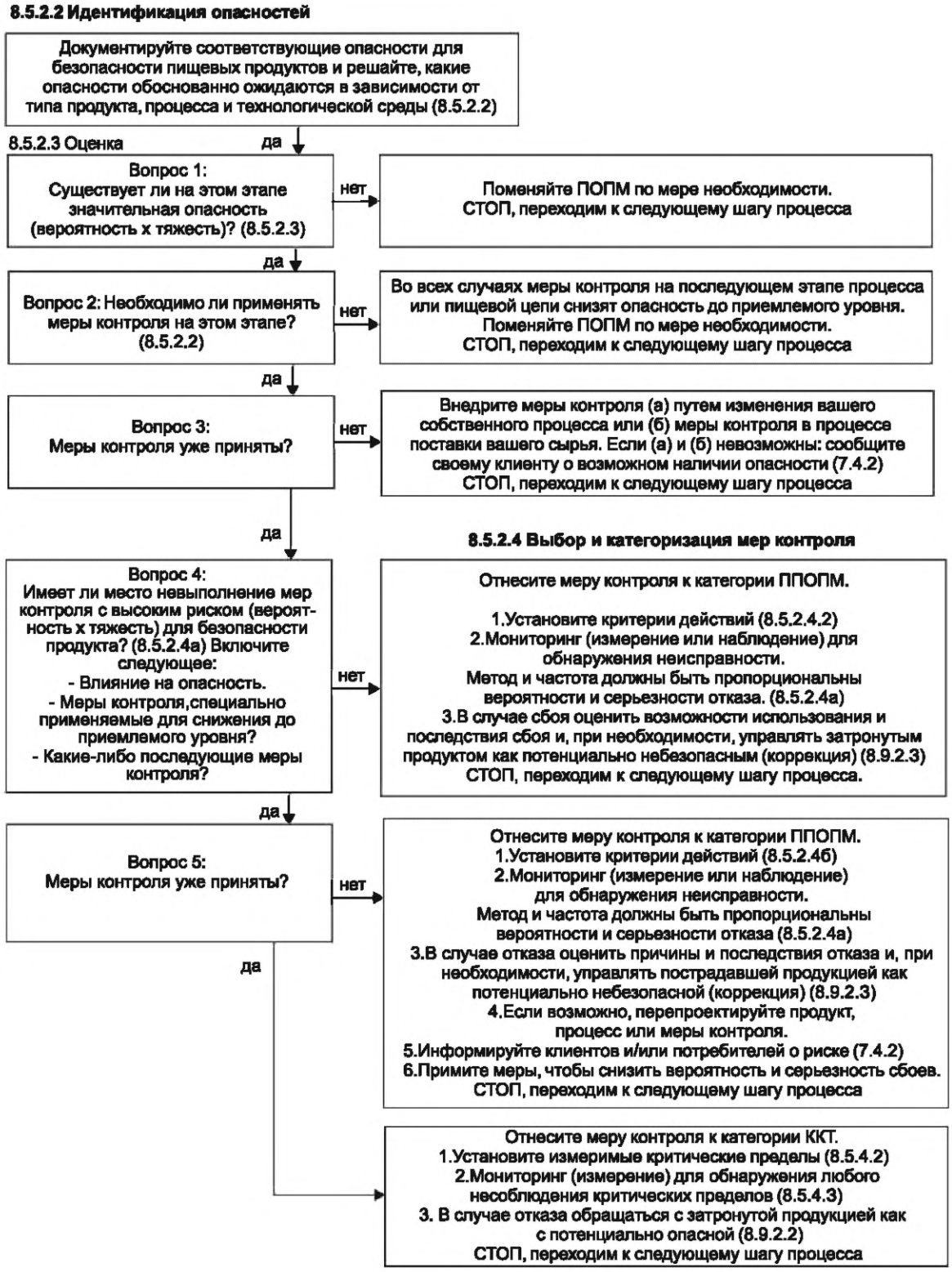

Рисунок Б.1 — Пример алгоритма определения ККТ и точек применения ППОПМ

Библиография

[1]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011	О безопасности пищевой продукции
[2]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011	Пищевая продукция в части маркировки
[3]	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011	О безопасности упаковки
[4]	СанПиН 2.3 /2.4.3590-20	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

УДК 658.087.07:006.354 ОКС 03.080.30

Ключевые слова: продукция общественного питания, система менеджмента безопасности продукции общественного питания, мероприятия по управлению, валидация, верификация

Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *О.В. Лазарева*
Компьютерная верстка *Е.А. Кондрашовой*

Сдано в набор 12.12.2024. Подписано в печать 24.12.2024. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 7,44. Уч.-изд. л. 6,32.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru