ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р ИСО 22003-1— 2025

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Часть 1

Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевой продукции

(ISO 22003-1:2022, IDT)

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2025

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным автономным учреждением «Национальный институт аккредитации» (ФАУ НИА) на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 079 «Оценка соответствия»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 февраля 2025 г. № 67-ст

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ИСО 22003-1:2022 «Безопасность пищевой продукции. Часть 1. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевой продукции» (ISO 22003-1:2022 «Food safety —– Part 1: Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems», IDT).

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных стандартов соответствующие им национальные стандарты, сведения о которых приведены в дополнительном приложении ДА

5 ВЗАМЕН ГОСТ Р 53755—2020/ISO/TS 22003:2013

*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

© ISO, 2022
© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2025

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 Принципы 2
5 Общие требования 2
6 Требования к структуре 2
7 Требования к ресурсам 2
8 Требования к информации 3
9 Требования к процессу 4
10 Требования к системам менеджмента органов по сертификации 8
Приложение А (обязательное) Классификация категорий цепи создания пищевой продукции 9
Приложение В (обязательное) Минимальная продолжительность аудита 13
Приложение С (обязательное) Необходимые знания и навыки в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции для определения компетентности 16
Приложение D (справочное) Руководство по основным функциям при проведении сертификации . . . 21
Приложение ДА (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам 23
Библиография 23

Введение

Сертификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) организации является одним из средств предоставления гарантии, что организация внедрила систему обеспечения безопасности пищевой продукции в соответствии со своей политикой и признанными на международном уровне принципами безопасности пищевой продукции.

Требования к СМБПП могут происходить из нескольких источников. Настоящий стандарт разработан с целью содействия сертификации СМБПП, соответствующей требованиям ИСО 22000. Содержание настоящего стандарта также может быть использовано для содействия сертификации СМБПП, основанных на других заданных требованиях к СМБПП.

Настоящий стандарт предназначен для использования совместно с ИСО/МЭК 17021-1:2015 органами, выполняющими аудит и сертификацию СМБПП. В нем представлены общие требования для таких органов, которые называют «органами по сертификации». Данная формулировка не является препятствием к использованию настоящего стандарта органами с другими наименованиями, деятельность которых подпадает под область применения настоящего стандарта. Настоящий стандарт предназначен для использования всеми, кто участвует в оценке СМБПП.

Деятельность по сертификации включает аудит СМБПП организации. Соответствие СМБПП организации конкретному стандарту на СМБПП (например, ИСО 22000) или другим установленным требованиям, как правило, предполагает выдачу документа о сертификации или сертификата.

Организация, претендующая на сертификацию, может разработать свои собственные системы менеджмента и, за исключением случаев, когда соответствующие законодательные требования предписывают иное, решать, как будут организованы различные компоненты этих систем. Степень интеграции между компонентами в различных системах менеджмента будет колебаться в зависимости от организации. Поэтому органам по сертификации, действующим в соответствии с настоящим стандартом, целесообразно учитывать культуру и практику своих заказчиков в отношении интеграции их СМБПП в масштабах организации.

Настоящий стандарт был разработан наряду с ИСО 22003-2, который используют совместно с ИСО/МЭК 17065.

В данном стандарте используются следующие глагольные формы:

- «должен» — указывает на требование;
- «следует» — указывает на рекомендацию;
- «допускается» — указывает на разрешение;
- «может» — указывает на возможность или способность.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Часть 1

Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевой продукции

Food safety. Part 1. Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems

Дата введения — 2025—03—01
с правом досрочного применения

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования к аудиту и сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), соответствующих требованиям ИСО 22000 (или другим установленным требованиям к СМБПП). Он также предоставляет заказчикам необходимую информацию и уверенность в том, каким образом была проведена сертификация их поставщиков.

Сертификация СМБПП является деятельностью по оценке соответствия третьей стороной (как указано в ИСО/МЭК 17000, 4.3), а органы, осуществляющие эту деятельность, являются органами по оценке соответствия третьей стороной.

Примечание 1 — В настоящем стандарте термины «продукция» и «услуга» используются по отдельности (в отличие от определения, приведенного для термина «продукция» в стандарте ИСО/МЭК 17000).

Примечание 2 — Настоящий стандарт можно использовать как документ, содержащий критерии аккредитации или экспертной оценки органов по сертификации, которые стремятся быть признанными компетентными для подтверждения соответствия СМБПП стандарту ИСО 22000 или другим установленным требованиям к СМБПП. Он также предназначен для использования регулирующими органами и промышленными объединениями, которые занимаются непосредственным признанием органов по сертификации для подтверждения соответствия СМБПП требованиям ИСО 22000. Некоторые из этих требований могут быть также полезны другим сторонам, участвующим в оценке соответствия таких органов по сертификации, а также в оценке соответствия органов, которые проводят сертификацию соответствия СМБПП дополнительным или не указанным в ИСО 22000 критериям.

Сертификация СМБПП не удостоверяет безопасность или пригодность продукции организации в рамках цепи создания пищевой продукции. В то же время СМБПП требует от организации соблюдения посредством своей системы менеджмента всех применимых законодательных и нормативных требований, связанных с безопасностью пищевой продукции.

Примечание 3 — Сертификация СМБПП согласно ИСО 22000 является сертификацией систем менеджмента, а не сертификацией продукции.

Пользователи других СМБПП могут применять концепцию и требования настоящего стандарта при условии адаптации требований, если это необходимо.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты [для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного стандарта, для недатированных — последнее издание (включая все изменения)]:

Издание официальное

ISO/IEC 17000, Conformity assessment — Vocabulary and general principles (Оценка соответствия. Словарь и общие принципы)

ISO/IEC 17021-1:2015, Conformity assessment — Requirements for bodies providing audit and certification of management systems — Part 1: Requirements (Оценка соответствия. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента. Часть 1. Требования)

ISO 22000, Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain (Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ИСО/МЭК 17000, ИСО/МЭК 17021-1, ИСО 22000, а также следующие термины с соответствующими определениями.

ИСО и МЭК поддерживают терминологические базы данных для использования в стандартизации по следующим адресам:

- платформа онлайн-просмотра ИСО: доступна по адресу gost.e-ecolog.ru ;
- Электропедия МЭК: доступна по адресу gost.e-ecolog.ru

3.1 **система менеджмента безопасности пищевой продукции;** СМБПП (food safety management system; FSMS): Совокупность взаимосвязанных или взаимодействующих элементов организации для разработки политики и целей в области менеджмента безопасности пищевой продукции, а также процессов для достижения этих целей.

Примечание 1 — В настоящем стандарте термин «система менеджмента безопасности пищевой продукции» заменяет термин «система менеджмента», использованный в ИСО/МЭК 17021-1.

3.2 **анализ опасностей и исследование критических контрольных точек;** анализ ХАССП (hazard analysis and critical control points study; HACCP study): Анализ опасностей для семейства продукции/процессов/услуг со схожими опасностями и схожими процессами и технологией (например, производство, упаковывание, хранение или предоставление услуг).

4 Принципы

Принципы ИСО/МЭК 17021-1:2015, раздел 4, являются основой для изложенных в настоящем стандарте конкретных функциональных и описательных требований. Настоящий стандарт не устанавливает конкретных требований в отношении всех вопросов, связанных с процессом аудита и сертификации. Данные принципы следует применять в качестве руководства для принятия необходимых решений в непредвиденных ситуациях. Принципы не являются требованиями.

5 Общие требования

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, раздел 5.

6 Требования к структуре

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, раздел 6.

7 Требования к ресурсам

7.1 Компетентность персонала

7.1.1 Общие положения

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 7.1.1.

Функции по сертификации, для которых должна быть определена компетентность, приведены в приложении С.

7.1.2 Определение критериев компетентности

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 7.1.2.

Технические области должны определяться по приложению А.

Должны применяться критерии компетентности, устанавливающие требуемые знания и навыки, описанные в приложении С.

Примечание 1 — В приложении D представлено руководство для органа по сертификации по большинству основных функций при сертификации, указанных в ИСО/МЭК 17021-1:2015, приложение А, для которых необходимо определить критерии компетентности персонала, выполняющего аудит и сертификацию СМБПП.

Примечание 2 — Как часть критериев допускается использовать квалификацию и опыт; в то же время компетентность основана не только на этих параметрах, поскольку важно обеспечить для сотрудника возможность продемонстрировать свои способности применять конкретные знания и навыки, которыми он должен обладать после получения квалификации или при наличии определенного опыта работы в отрасли.

7.1.3 Процессы оценивания

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 7.1.3.

Орган по сертификации должен оценить, в частности, знания проверяемого, связанные с безопасностью пищевой продукции, включая знание конкретных программ обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ), опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, и мероприятий по управлению, относящихся к категориям, в которых работает персонал органа по сертификации. Такие процессы также должны быть идентифицированы для этих категорий в соответствии с требованиями 7.1.2.

Специалисты, проводящие оценивание, должны сами обладать знаниями методов оценивания (одного или нескольких) (см. ИСО/МЭК 17021-1:2015, приложение В) и должны продемонстрировать способность их применять.

Примечание — В ИСО/МЭК 17021-1:2015, 7.1.3, от органа по сертификации требуется продемонстрировать результативность методов оценки персонала по установленным критериям компетентности.

7.1.4 Дополнительные требования

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 7.1.4.

7.2 Персонал, участвующий в работах по сертификации

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 7.2.

7.3 Привлечение внешних аудиторов и внешних технических экспертов

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 7.3.

7.4 Записи о персонале

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 7.4.

7.5 Привлечение соисполнителей (аутсорсинг)

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 7.5.

8 Требования к информации

8.1 Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, раздел 8, дополненные требованиями 8.2, 8.3 и 8.4.

8.2 В сертификационных документах должна быть подробно идентифицирована деятельность, которая сертифицирована, со ссылкой на категории и подкатегории (см. таблицу А.1), к которым применяется СМБПП.

8.3 Орган по сертификации не должен разрешать использование знака сертификации СМБПП ни на продукции, ни на упаковке. В контексте настоящего стандарта упаковка продукции, описанная в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 8.3, должна касаться всей упаковки продукции, как первичной (в которой содержится собственно пищевая продукция), так и любой наружной или вторичной.

8.4 Орган по сертификации не должен разрешать использование заявления на упаковке продукции о том, что у заказчика имеется сертифицированная СМБПП. Это касается всей упаковки продукции, как первичной (в которой содержится собственно пищевая продукция), так и любой наружной или вторичной.

9 Требования к процессу

9.1 Действия перед сертификацией

9.1.1 Подача заявки

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 9.1.1.

Орган по сертификации должен потребовать у организации, подающей заявку, предоставить информацию в отношении продукции и процессов, имеющих отношение к определению продолжительности аудита, в соответствии с приложениями А и В.

9.1.2 Анализ заявки

9.1.2.1 Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 9.1.2.

9.1.2.2 Орган по сертификации, пользуясь приложением А, должен определить соответствующую область применения (СМБПП), которую будет сертифицировать организация, подавшая заявление на сертификацию. Заявление об области применения должно содержать:

- определение категории(й) или подкатегории(й) в области сертификации для каждой площадки или площадок;
- краткое описание основных видов деятельности/процессов для продукции и/или услуг, подлежащих аудиторской проверке со стороны органа по сертификации.

9.1.2.3 Заявленная область сертификации не должна:

- вводить в заблуждение;
- исключать деятельность, процессы, продукцию или услуги из области сертификации, если эта деятельность, процессы, продукция или услуги могут повлиять на безопасность конечной пищевой продукции в соответствии с юридической ответственностью за деятельность организаций;
- включать любые рекламные заявления, бренды или утверждения.

9.1.3 Программа аудита

9.1.3.1 Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 9.1.3.

9.1.3.2 Кроме того, у органа по сертификации должен быть предусмотрен процесс выбора времени проведения аудита и сезона, чтобы аудиторская группа имела возможность провести аудит организации, работающей с репрезентативным количеством продуктовых линеек и/или услуг, попадающих в область сертификации.

9.1.4 Определение трудоемкости (продолжительности) аудита

9.1.4.1 Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 9.1.4.

9.1.4.2 Орган по сертификации должен иметь документированные процедуры для определения трудоемкости (продолжительности) аудита, и для каждого заказчика орган по сертификации должен определить время, необходимое для планирования и проведения полного и результативного аудита СМБПП заказчика. При определении продолжительности аудита орган по сертификации должен использовать методологию, описанную в приложении В. Время аудита, определенное органом по сертификации, и обоснование результата определения подлежат записи, включая обоснование любого сокращения или увеличения этого времени.

9.1.4.3 При определении и документировании необходимого времени аудита орган по сертификации должен определить:

a) время на подготовку к аудиту;

b) минимальную продолжительность аудиторской проверки для каждой площадки при проверке на месте или дистанционно в соответствии с разделами В.1, В.2 и В.3 и таблицей В.1;

c) время для составления отчета и, если применимо, проведения мероприятий после аудита;

d) при необходимости проведения дополнительных совещаний (например, совещания для проведения анализа, координации, брифингов аудиторских групп) может потребоваться увеличение времени аудита;

e) там, где применимо и согласовано, — время, необходимое для обеспечения результативного дистанционного аудита или использования информационно-коммуникационной технологии (ИКТ).

9.1.5 Выборочные проверки производственных площадок

9.1.5.1 Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 9.1.5.

Примечание — Пункт 9.1.5 предназначен для применения в полном объеме только к тем операциям, где выполняются действия, указанные в области применения.

9.1.5.2 Организация с несколькими площадками — это организация, обладающая идентифицированным центральным подразделением, планирующим определенные виды деятельности в рамках СМБПП, контролирующим их или управляющим ими, и сеть площадок, на которых эти виды деятельности осуществляются полностью или частично. Примерами возможных организаций с несколькими площадками могут служить:

- организации, работающие по франшизе;
- производственные группы (для категорий A и B);
- производственная компания с одной или несколькими площадками и сетью офисов продаж;
- сервисные организации, имеющие несколько площадок, предлагающих аналогичную услугу;
- организации с несколькими филиалами.

Выборка организаций с несколькими площадками должна охватывать все виды деятельности (см. критерии, приведенные в 9.1.5.3).

9.1.5.3 Орган по сертификации должен продемонстрировать, что выборка площадок не препятствует результативному аудиту. При проведении выборки из нескольких площадок орган по сертификации должен обосновать и задокументировать обоснование, основанное на следующих условиях:

a) площадки, осуществляющие производственную деятельность, функционируют в рамках одной централизованно контролируемой и управляемой СМБПП;

b) площадки, из которых производится выборка, аналогичны (подкатегория цепи создания пищевой продукции, географическое местоположение, процессы и технологии, размер и сложность, законодательные и нормативные требования, требования заказчика, опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции, и мероприятия по управлению);

c) центральное подразделение является частью организации, четко определено, и его функции не переданы на субподряд внешней организации;

d) все площадки имеют юридическую или договорную связь с центральным подразделением;

e) центральное подразделение имеет организационные полномочия по определению, созданию и сопровождению СМБПП;

f) все площадки охвачены программой внутреннего аудита организации и проверяются;

g) обнаружения аудита, полученные на площадке, считаются распространяющимися на всю СМБПП и в соответствии с ними осуществляются корректирующие действия;

h) центральное подразделение несет ответственность за то, что применительно ко всем площадкам результаты оценки деятельности и рассмотрения жалоб заказчиков собираются и анализируются;

i) СМБПП организации является объектом анализа со стороны центрального подразделения;

j) центральное подразделение обладает полномочиями инициировать постоянное улучшение СМБПП.

Примечание — Именно в центральном подразделении осуществляется управление и реализуются полномочия высшего руководства организации в отношении каждой площадки. Нет необходимости в том, чтобы центральное подразделение располагалось на одной площадке.

9.1.5.4 Использование выборочной проверки площадок допускается для категорий A и B. Выборка может быть применена к организациям с несколькими площадками, причем минимальный размер выборки равен значению квадратного корня из общего числа площадок (объектов): $\sqrt{(x)}$, округленному до следующего целого числа. Выборка, равная квадратному корню, должна браться для каждой категории риска в зависимости от сложности производства на объектах (например, растениеводство в открытом грунте, выращивание многолетних растений, производство в помещении, домашний скот с открытым выпасом, домашний скот с откормом в помещении).

Использование выборочной проверки площадок допускается для категорий F и G, причем только для предприятий общественного питания, которые осуществляют не приготовление пищи, а только ее подогрев (например, организация питания для мероприятий, кафе, пабы), для категории E, причем только для предприятий общественного питания с ограниченными возможностями приготовления и горячей обработки пищи (например, подогрев пищи, жарка) (см. таблицу A.1). Для организаций, имеющих не более 20 площадок (объектов) все эти площадки подлежат аудиту. Для организаций, имеющих более 20 площадок, минимальный размер выборки должен составлять 20 плюс корень квадратный из общего числа других площадок: $y = 20 + \sqrt{(x - 20)}$, округленный до следующего целого числа. Это правило применяется к первоначальной сертификации, контролю и повторной сертификационной проверке.

Использование выборочной проверки площадок не допускается для всех других категорий, описанных в приложении A.

9.1.5.5 В тех случаях, когда допускается использование выборочной проверки площадок, орган по сертификации должен обеспечить (например, с помощью договорных соглашений), чтобы организация провела внутренний аудит каждой площадки в течение одного года до сертификации, и, при необходимости, должна быть доступна информация о результативности корректирующих действий. После сертификации ежегодному внутреннему аудиту подлежат все площадки организации, включенные в область сертификации организации с несколькими площадками, и должна быть продемонстрирована текущая результативность корректирующих действий.

9.1.5.6 В тех случаях, когда допускается использование выборочной проверки площадок, орган по сертификации должен определить и использовать программу выборочной проверки для обеспечения результативного аудита СМБПП при соблюдении следующих условий:

a) не реже одного раза в год орган по сертификации должен проводить аудит центрального подразделения для СМБПП, прежде чем осуществлять выборочную проверку площадок;

b) не реже одного раза в год орган по сертификации должен проводить аудит требуемого числа выбранных площадок;

c) выводы аудита выбранных площадок необходимо оценить, чтобы выяснить, указывают ли они на общий недостаток СМБПП и, следовательно, могут ли они быть применимы к некоторым или всем другим площадкам;

d) если выводы аудита выбранных площадок считаются характерными для всей СМБПП, необходимо предпринять соответствующие корректирующие действия;

e) для организаций, имеющих не более 20 площадок, проверке подлежат все площадки.

Орган по сертификации должен увеличить размер выборки или прекратить выборочную проверку площадок, если СМБПП, проходящая сертификацию, не указывает на способность достичь запланированных результатов.

9.1.5.7 Выборка должна быть частично выборочной и частично случайной, и в результате должен быть отобран репрезентативный диапазон различных площадок, гарантирующий, что все процессы, охватываемые областью сертификации, будут подвергнуты аудиту.

Не менее 25 % выборки должно быть отобрано случайным образом. Остальная часть должна отбираться так, чтобы различия между площадками, выбранными в течение срока действия сертификации, были максимально значимыми.

Выбор площадки должен учитывать, среди прочего, следующие аспекты:

a) результаты внутренних аудитов, анализа со стороны руководства или предыдущих аудитов;

b) записи жалоб, изъятие/отзыв продукции и другие соответствующие аспекты корректирующих действий;

c) изменения в характеристиках площадок;

d) другие значимые изменения с момента последнего аудита.

9.1.5.8 Если на какой-либо площадке было выявлено значительное несоответствие, а корректирующее действие с удовлетворительными результатами в согласованный срок не реализовано, сертификат организации с несколькими площадками не должен выдаваться или действовать в отношении всей организации до реализации корректирующих действий, признанных удовлетворительными.

9.1.5.9 Орган по сертификации должен идентифицировать и включить в область сертификации процессы СМБПП, внедренные на каждой выбранной площадке.

9.1.6 Стандарты на комплексные системы менеджмента

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 9.1.6.

9.2 Планирование аудитов

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 9.2.

9.3 Первоначальная сертификация

9.3.1 Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 9.3.

9.3.2 Цели этапа 1 заключаются в обеспечении целенаправленности планирования второго этапа первоначального аудита путем получения представления о СМБПП организации и состоянии готовности организации ко второму этапу путем анализа степени, в которой:

a) организация идентифицировала ПОПМ, которые подходят для бизнеса (например, нормативные, установленные законодательством требования, требования заказчика и требования к схеме сертификации);

b) СМБПП включает адекватные процессы и методы для идентификации и оценки опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции организации, и последующий выбор и категоризацию мероприятий по управлению (комбинации мероприятий по управлению);

c) СМБПП включает адекватные процессы и методы для идентификации и применения соответствующего законодательства в области безопасности пищевой продукции;

d) СМБПП предназначена для реализации политики организации в области безопасности пищевой продукции;

e) программа внедрения СМБПП обосновывает переход к этапу 2;

f) программы по валидации мер контроля, верификации деятельности и улучшению соответствуют требованиям стандарта на СМБПП;

g) в СМБПП существуют документы и договоренности для внутреннего обмена информацией и взаимодействия с соответствующими поставщиками, заказчиками и заинтересованными сторонами;

h) существует дополнительная документация, которую необходимо проанализировать, и/или информация, которую необходимо получить заранее.

9.3.3 В случае если организация внедрила элементы СМБПП, разработанные вне ее, на этапе 1 необходимо проанализировать документацию, включенную в СМБПП, чтобы определить, является ли данный комплекс мер по управлению:

- подходящим для организации;
- разработанным в соответствии с требованиями ИСО 22000 или другими требованиями, установленными для СМБПП;
- поддерживаемым в актуальном состоянии.

9.3.4 При сборе информации, касающейся соответствия нормативным требованиям, необходимо проверить наличие соответствующих разрешений.

9.3.5 Для СМБПП этап 1 должен осуществляться на территории заказчика для достижения целей, указанных выше. В исключительных случаях этап 1 целиком или его часть может проводиться вне производственной площадки или дистанционно посредством применения ИКТ, что должно быть полностью обосновано. Необходимо представить доказательства того, что цели этапа 1 полностью достигнуты.

Примечание 1 — Исключительные обстоятельства или события могут включать в себя: очень удаленное местоположение, стихийное бедствие, пандемию, короткий сезонный период производства и другие особые ситуации.

Примечание 2 — Любая часть СМБПП, которая подверглась аудиту на этапе 1 и была определена полностью внедренной, результативной и соответствующей требованиям, не обязательно требует повторного аудита на этапе 2. В этом случае отчет по аудиту включает эти выводы и четко определяет, что соответствие установлено в ходе аудита на этапе 1.

9.3.6 Интервал времени между первым и вторым этапами должен быть не более шести месяцев. Если требуется более длительный промежуток, то этап 1 будет необходимо повторить.

9.3.7 Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 9.3.1.3 и 9.3.1.4.

9.4 Проведение аудитов на местах

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 9.4.

9.5 Решение о сертификации

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 9.5.

9.6 Подтверждение сертификации

9.6.1 Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 9.6.

9.6.2 В тех случаях, когда орган по сертификации проводит внеплановый аудит в рамках надзорной деятельности, орган по сертификации должен заранее описать и довести до сведения сертифицированных заказчиков условия, при которых будут организованы и проведены такие аудиты.

9.7 Апелляции

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 9.7.

9.8 Жалобы

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 9.8.

9.9 Записи о заказчиках

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, 9.9.

10 Требования к системам менеджмента органов по сертификации

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015, раздел 10.

Приложение А
(обязательное)

Классификация категорий цепи создания пищевой продукции

Орган по сертификации должен использовать таблицу А.1, чтобы:

a) определить подкатегорию (или категорию, если нет подкатегории), в рамках которой он будет работать;

b) идентифицировать подкатегории (или категорию, если нет подкатегории), в соответствии с которыми сфера деятельности заказчика будет подвергнута аудиту или сертифицирована;

c) оценить компетентность аудитора или группы аудиторов в соответствии с приложением С в рамках конкретной подкатегории, указанной в таблице А1;

d) определить продолжительность аудита в соответствии с приложением В;

e) идентифицировать соответствующие ПОПМ (программы обязательных предварительных мероприятий), если применимо.

Область применения конкретной организации может охватывать несколько подкатегорий или категорий.

Примечание — Соответствующие виды деятельности в рамках категории Н «услуги»: для операторов в цепи создания пищевой продукции существует множество различных видов услуг, которые могут быть предоставлены или заказаны. Некоторые из этих услуг могут выходить за пределы области сертификации, включенной в СМБПП. Если организация/услуга способна представлять угрозу для пищевой безопасности в цепи создания пищевой продукции, поставщик услуг и его оператор(ы) могут рассматриваться в рамках области применения.

В тех случаях, когда владелец схемы сертификации установил свои собственные правила определения категорий/подкатегорий, применяются результаты правил схемы при условии, что правила схемы не ниже тех, которые требуются в настоящем приложении в качестве общей основы.

Таблица А.1 — Категории цепи создания пищевой продукции

Кластер[a]	Категория		Подкатегория		Примеры видов деятельности, подпадающих под категорию
Первичное производство	A	Разведение или выращивание животных и уход за ними	AI	Выращивание животных для получения мяса, молока, яиц, меда	Разведение животных (кроме рыбы и аквакультур), используемых для производства мяса, яиц, молока или меда. Выращивание, содержание, отлов и охота (забой животных на месте охоты). Сопутствующая временная упаковка без изменения или переработки продукции
			AII	Разведение рыбы и морских животных	Разведение рыбы и морских животных, используемых для производства мяса. Выращивание, лов (забой в месте лова). Сопутствующая временная упаковка без изменения или переработки продукции
	B	Выращивание или уход за растениями	BI	Выращивание и уход за растениями (кроме зерновых и бобовых)	Выращивание и сбор растений (кроме зерновых и бобовых): продукция садоводства (фрукты, овощи, специи, грибы и т. д.) и гидрофиты для употребления в пищу. Хранение растений на ферме (кроме зерновых и бобовых), включая продукцию садоводства и водные растения для употребления в пищу
			BII	Выращивание, уход за зерновыми и бобовыми	Выращивание и сбор зерновых и бобовых для употребления в пищу. Обработка зерновых и зернобобовых культур. Хранение зерна и бобовых на ферме для употребления в пищу

Продолжение таблицы А.1

Кластер[a]	Категория		Подкатегория		Примеры видов деятельности, подпадающих под категорию
Первичное производство			BIII	Предварительная обработка продукции растительного происхождения	Деятельность в отношении собранных растений, которая не преобразует продукцию по сравнению с исходной целой формой, включая продукцию садоводства и водные растения для употребления в пищу. Эта деятельность включает очистку, мойку, ополаскивание, гидроподачу, сортировку, классификацию, обрезку, пакетирование, охлаждение, гидроохлаждение, вощение, пропитку, аэрацию, подготовку к хранению или переработке, упаковку, повторную упаковку, промежуточное хранение, хранение и погрузку
Производство пищевой продукции для людей и животных	C	Производство пищевой продукции, ингредиентов и кормов для домашних животных	CO	Животные — первичная обработка	Обработка туш животных, предназначенных для дальнейшей переработки, включая разделку, убой, потрошение, массовое охлаждение, массовую заморозку, массовое хранение животных и потрошение дичи, массовое замораживание рыбы и хранение дичи
			CI	Производство скоропортящейся продукции животного происхождения	Переработка и упаковка рыбы, рыбопродуктов, морепродуктов, мяса, яиц и молочной продукции, требующих контроля температуры в охлажденном или замороженном виде. Производство кормов для домашних животных только из продукции животного происхождения
			CII	Производство скоропортящейся продукции растительного происхождения	Переработка и упаковка, включая фрукты и свежевыжатые соки, овощи, крупы, орехи, бобовые, замороженная продукция на водной основе, заменители мяса и молочной продукции растительного происхождения. Производство кормов для домашних животных только из продукции растительного происхождения
			CIII	Производство скоропортящейся продукции животного и растительного происхождения (смешанная продукция)	Обработка и упаковка, включая пиццу, лазанью, сэндвичи, пельмени и готовые к употреблению блюда. К услугам гостей — кухни для самостоятельного приготовления пищи. Включает продукцию промышленных кухонь, не предназначенную для немедленного употребления. Переработка скоропортящихся кормов для домашних животных из смешанной продукции

Продолжение таблицы А.1

Кластер[a]	Категория		Подкатегория		Примеры видов деятельности, подпадающих под категорию
Производство пищевой продукции для людей и животных			CIV	Производство продукции, хранящейся при температуре окружающей среды	Обработка и упаковка продукции, хранящейся и продаваемой при температуре окружающей среды, включая консервы, печенье, снеки, масло, питьевую воду, напитки, макаронные изделия, муку, сахар и пищевую соль. Производство кормов для домашних животных, устойчивых к температуре окружающей среды
	D	Производство кормов и пищевой продукции для животных			Перерабатываемый кормовой материал для животных, предназначенный для производства пищевой и непищевой продукции, не содержащийся в домашних хозяйствах, например мука из зерна, масличных культур, побочной продукции пищевого производства. Перерабатываемые кормовые смеси, с добавками или без них, для животных, предназначенные для производства пищевой продукции, например премиксы, лечебные корма, комбикорма
Кейтеринг/услуги общественного питания	E	Кейтеринг/услуги общественного питания			Операции с пищевой продукцией, такие как приготовление пищи, смешивание продуктов, подготовка компонентов и продукции для непосредственного потребления потребителем на месте или на вынос. Примерами являются рестораны, гостиницы, автолавки с едой, учреждения, рабочие места (школьные и заводские столовые), включая розничную торговлю с приготовлением на месте (например, куры-гриль). Включает разогрев блюд, организацию питания на мероприятиях, кофейни и пабы
Розничная торговля. Транспортирование и хранение	F	Торговля, розничная торговля, электронная торговля	FI	Розничная/оптовая торговля	Хранение и поставка готовой продукции покупателям (розничным торговым точкам, магазинам, оптовикам). Включает незначительные технологические операции, например нарезку, порционирование, повторный разогрев
			FII	Посредничество/ торговля	Покупка и продажа продукции за свой счет без физического обращения или в качестве агента для других лиц любого товара, входящего в пищевую цепочку

Окончание таблицы А.1

Кластер[a]	Категория		Подкатегория		Примеры видов деятельности, подпадающих под категорию
Розничная торговля. Транспортирование и хранение	G	Услуги по транспортированию и хранению			Помещения для хранения и транспортные средства для перевозки скоропортящихся продуктов питания и кормов, в которых должен соблюдаться температурный режим. Помещения для хранения и транспортные средства для распределения продукции питания и кормов, хранящиеся при температуре окружающей среды. Повторная маркировка/упаковка, исключающая открытые части продукции. Помещения для хранения и транспортные средства для распределения упаковочных материалов для пищевой продукции
Вспомогательные службы	H	Службы			Предоставляемые услуги, связанные с безопасным производством пищевой продукции и кормов для животных, включая водоснабжение, борьбу с вредителями, услуги по уборке и удалению отходов
Упаковочный материал	I	Производство упаковочных материалов			Производство упаковочных материалов, контактирующих с пищевой продукцией, пищевым сырьем и кормом для животных. Может включать материалы, произведенные на месте для использования при переработке
Вспомогательное оборудование	J	Оборудование			Оборудование для переработки пищевой продукции, кормов или упаковки, торговые автоматы, кухонное оборудование, посуда для переработки, фильтры, гигиенический дизайн оборудования и объектов
Био/химическая	K	Химическая и биохимическая продукция			Производство пищевых добавок для пищевой продукции и кормов (например, ароматизаторов, витаминов), газов и минералов. Производство биокультур и ферментов

[a] Кластеры могут быть использованы для определения области аккредитации аккредитованных органов по сертификации, а также органами по аккредитации при осуществлении наблюдения за органами по сертификации.

Примечание — Понятие «скоропортящийся» можно рассматривать как пищевую продукцию такого типа или в таком состоянии, что она может испортиться и должна храниться в условиях с регулируемой температурой.

Приложение В
(обязательное)

Минимальная продолжительность аудита

В.1 Требования к результатам аудита

Продолжительность аудита должна быть обоснована для достижения следующих результатов аудита:

a) оценки результативности применения (идентификации и отбора, если это разрешено) управления опасностями, угрожающими безопасности пищевой продукции [включает анализ опасностей и критические контрольные точки (ХАССП) и ПОПМ], как определено схемой;

b) оценки результативности менеджмента взаимосвязанных процессов системы СМБПП;

c) оценки способности системы выполнять применяемые законодательные и нормативные требования;

d) оценки использования организацией результативного подхода, основанного на анализе рисков подхода к продукции и процессам и управлению изменениями;

e) оценки того, насколько выполняются требования схемы и организации, если таковые имеются;

f) верификации соответствия области сертификации видам деятельности организации и репрезентативности выборки аудита.

В.2 Определение продолжительности аудита

При определении продолжительности аудита орган по сертификации должен учитывать среди прочего следующие аспекты:

a) требования соответствующих стандартов или схем, которые могут быть дополнительно включены и учтены при определении продолжительности аудита;

b) категории и подкатегории, приведенные в таблице А.1 (если область применения организации охватывает несколько категорий, то расчет продолжительности аудита должен проводиться исходя из максимальной рекомендуемой базовой продолжительности аудита);

c) сложность деятельности заказчика (например, число типов продукции и процессов, количество продуктовых линеек, число людей или тип и разнообразие задач, влияющих на безопасность пищевой продукции, разработка продукции, внутренние лабораторные испытания, санитария) и его СМБПП;

d) опасности, связанные с продукцией, процессами и услугами организации;

e) законодательный и нормативно-правовой контекст;

f) любой аутсорсинг любых видов деятельности, включенных в область сертификации;

g) зрелость и результативность СМБПП, тип аудита (например, первоначальный, надзорный, необъявленный, следующий аудит) и результаты всех предыдущих аудитов;

h) размер площадок, инфраструктура и число площадок, их географическое расположение и сезонность;

i) вопросы, касающиеся нескольких площадок;

j) какой планируется аудит: комплексный, совместный или интегрированный;

k) метод проведения аудита (например, ИКТ и степень ее использования);

l) уровень централизованного управления системой СМБПП;

m) уровень автоматизации, замкнутые производственные системы, использование технологии, механизация и интенсивность труда;

n) любые потребности в знании языка и устном переводе.

В.3 Расчет минимальной продолжительности аудита

В.3.1 Общие положения

При аудите СМБПП необходимо соблюдать рассчитанное минимальное время аудита, описанное в В.3.2, пользуясь требованиями приложений А и В. Схемы СМБПП могут разрабатывать свои собственные категории и расчеты продолжительности аудита, превышающие требования приложения В. Органы по сертификации должны следовать категориям схем и расчетам продолжительности аудита, на которые даются ссылки в требованиях приложений А и В. Минимальная продолжительность аудита включает продолжительность 1-го и 2-го этапов первоначальной сертификации.

При определении количества сотрудников, задействованных в любом аспекте безопасности пищевой продукции, его необходимо выразить как количество сотрудников, занятых полный рабочий день (ПРД). Если в организации работники работают посменно, а продукция и/или процессы схожи, количество сотрудников, занятых ПРД, будет рассчитываться исходя из числа сотрудников, занятых в основную смену (включая сезонных работников), а также непроизводственного персонала, оказывающего влияние на безопасность пищевой продукции.

В случаях необычно большого количества повторяющихся смен или процессов может быть применено последовательное и обоснованное сокращение на основе индивидуального подхода для каждой конкретной компании в рамках области сертификации. Решение и его обоснование органом по сертификации должны быть зафиксированы.

Продолжительность аудита не включает время планирования аудита, подготовки аудита, проезда до места работы и обратно, последующей деятельности после аудита в случае обнаружения несоответствий, или время члена(ов) группы, не назначенного(ых) аудитором (т. е. технических экспертов, письменных и устных переводчиков, наблюдателей и аудиторов-стажеров, а также составителей отчетов).

В тех случаях, когда владелец схемы установил свои собственные правила определения продолжительности аудита, применяются результаты этих правил схемы при условии, что их объем не меньше объема правил, которые требуются в настоящем приложении в качестве обычного минимума.

B.3.2 Расчет продолжительности первоначального аудита

Минимальная продолжительность первоначального сертификационного аудита для сертификационных аудитов СМБПП должна быть указана как D_s, выражаться в днях и рассчитываться по таблице B.1:

$$D_s = (T_D + T_H + T_{FTE}),$$

где D_s — общая продолжительность аудита;

T_D — продолжительность аудита базовой (основной) площадки для (под)категории и области сертификации (включает продолжительность одного исследования ХАССП), в днях;

T_H — количество дней аудита для дополнительных исследований ХАССП;

T_{FTE} — количество дней аудита в расчете на количество сотрудников, занятых полный рабочий день.

Таблица B.1 — Переменные для расчета минимальной продолжительности аудита

Категория или подкатегория	Продолжительность аудита базовой (основной) площадки, в днях аудита T_D	Количество дней аудита для каждого дополнительного исследования ХАССП T_H	Эффективное количество ПРД T_{FTE}
AI	1,0	0,25	От 1 до 5 включ. = 0 От 6 до 49 включ. = 0,5 От 50 до 99 включ. = 1,0 От 100 до 199 включ. = 1,5 От 200 до 499 включ. = 2,0 От 500 до 999 включ. = 2,5 Св.1000 = 3
AII	1,0	0,25	
BI	1,0	0,25	
BII	1,0	0,25	
BIII	1,0	0,25	
CO	2,0	0,50	
CI	2,0	0,50	
CII	2,0	0,50	
CIII	2,0	0,50	
CIV	2,0	0,50	
D	1,0	0,50	
E	1,5	0,50	
FI	1,0	0,50	
FII	1,0	0,5	
G	1,5	0,25	
H	1,5	0,25	
I	1,5	0,50	
J	1,5	0,50	
K	2,0	0,5	

В случае нескольких категорий или подкатегорий для определения D_s используют категорию или подкатегорию с наибольшим значением T_D. При расчете продолжительности аудита необходимо использовать объединенные параметры (исследование ХАССП, численность сотрудников, занятых ПРД) для всех категорий/подкатегорий.

Если требования схемы охватывают другие взаимосвязанные элементы [например, надлежащую сельскохозяйственную практику, агрономию], проверяемые совместно с СМБПП, их необходимо учесть при установлении минимальной продолжительности аудита.

Результирующая продолжительность аудита, использующая факторы, описанные в разделе В.2 и таблице В.1, должна быть обоснована и задокументирована.

Не менее 50 % общей продолжительности аудита должно затрачиваться на аудиторскую проверку оперативного планирования безопасности пищевой продукции и внедрения ПОПМ и мероприятий по управлению.

Примечание 1 — Оперативное планирование безопасности пищевой продукции не включает деятельность, связанную с разработкой СМБПП, обучением, внутренним аудитом, анализом со стороны руководства и улучшением.

В случаях, когда имеется СМБПП, интегрированная с другой относящейся к данному вопросу системой менеджмента или системой безопасности пищевой продукции, возможно сокращение продолжительности аудита. Суммарная продолжительность аудита должна быть определена и записана следующим образом:

- вычисляют продолжительность аудита для каждой схемы по отдельности (включая ограничения схемы и разрешенные сокращения);
- суммируют полученные значения;
- определяют степень сокращения с учетом того, что разрешается сократить не более 20 % суммарной продолжительности. Диапазон сокращения на основе интеграции составляет от 0 % до 20 %, определенных уровнем интеграции общей бизнес-стратегией, анализов со стороны руководства, подхода к политике, целей, систем, процессов, внутренних аудитов и эффективных корректирующих действий по предотвращению повтора несоответствий.

Примечание 2 — Понятие «относящаяся к данному вопросу система менеджмента» означает систему менеджмента качества или СМБПП, которая охватывает те же самые процессы, продукцию и услуги.

Отклонения от таблицы В.1 могут быть обоснованы и должны быть зафиксированы, что определяется такими факторами, как зрелость системы менеджмента, предварительное знание клиентских процессов и систем (например, уже сертифицированных тем же органом по сертификации по другой схеме), готовность заказчика (например, уже сертифицированного соответствующей сторонней организацией) и высокий уровень автоматизации.

В.3.3 Сертификация при наличии нескольких площадок

Продолжительность аудита на месте центрального подразделения должна быть равна или превышать D_s.

Продолжительность аудита каждой из проверяемых площадок должна быть равна или превышать половину D_s для этого объекта.

В.3.4 Расчет минимальной продолжительности надзорного и повторного сертификационного аудита

Минимальная продолжительность надзорного аудита должна быть не меньше $^1/_3$ продолжительности первоначального сертификационного аудита, при минимальной продолжительности 1 день аудита (0,5 дня аудита для категорий А и В).

Минимальная продолжительность повторного сертификационного аудита должна быть не меньше $^2/_3$ продолжительности первоначального сертификационного аудита, при минимальной продолжительности 1 день аудита (0,5 дня аудита для категорий А и В).

Приложение С
(обязательное)

Необходимые знания и навыки в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции для определения компетентности

С.1 Общие положения

Таблица С.1 устанавливает знания и навыки, которые орган по сертификации должен определять для выполнения конкретных функций при проведении сертификации. «X» означает, что орган по сертификации должен определить критерии и глубину знаний и навыков.

Таблица С.1 — Таблица знаний и навыков

Знания и навыки	Функции при проведении сертификации		
	Проведение анализа заявки с целью определения требуемой компетентности аудиторской группы, выбора членов аудиторской группы и определения продолжительности аудита	Проведение аудита и руководство аудиторской группой	Анализ отчетов по аудиту и принятие решений о сертификации
1 Способность применять требования, указанные в настоящем стандарте, к анализу заявки, правила конкретной схемы и процедуры органа по сертификации, включая: - определение категорий и подкатегорий пищевой продукции организации по категориям и подкатегориям в соответствии с приложением А; - определение сложности деятельности организации; - выборка площадок; - расчет продолжительности аудита[a]	X		
2 Способность идентифицировать и определять факторы, соответствующие категориям цепи создания пищевой продукции (со ссылкой на таблицу А.1) и организации, включая: - ПОМП; - опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции; - законодательные и нормативные требования; - любые конкретные факторы сезонности, связанные с организацией и ее пищевой категорией и продукцией; - конкретные культурные и социальные традиции, связанные с категориями и географическими зонами, подлежащими оценке; - конкретные факторы, требуемые для аудита СМБПП, пищевой продукции, процесса или услуги	X	X	X

Продолжение таблицы С.1

Знания и навыки	Функции при проведении сертификации		
	Проведение анализа заявки с целью определения требуемой компетентности аудиторской группы, выбора членов аудиторской группы и определения продолжительности аудита	Проведение аудита и руководство аудиторской группой	Анализ отчетов по аудиту и принятие решений о сертификации
3 Способность идентифицировать компетенции аудиторов, требуемые для категорий и подкатегорий в соответствии с таблицей А.1 и процедурами органа по сертификации	X	X	X
4 Способность применять общие принципы, практические подходы и методы аудита в соответствии с настоящим стандартом в объеме, достаточном для проведения сертификационных аудитов и оценки процессов внутреннего аудита		X	X
5 Способность проводить аудит и управлять аудиторской деятельностью для достижения целей аудита в согласованные сроки. Применительно к руководителю аудиторской группы — способность организовывать совещания для эффективного обмена информацией, а также способность распределять или перераспределять задачи при необходимости		X	
6 Знание терминологии, практических методов и процессов, типичных для делового сектора организации, на уровне, достаточном для понимания ожиданий сектора в контексте стандарта/схемы или иных нормативных документов		X	X
7 Знание общих типов организаций, размера, схемы управления, структуры и практики осуществления деятельности на рабочих местах, информации и информационных систем, систем документации и информационных технологий		X	X
8 Знание роли и влияния руководства организации и способность оценивать, насколько высшее руководство проверяемой организации демонстрирует приверженность системе СМБПП, предоставляя необходимые ресурсы и достигая предполагаемых результатов		X	
9 Способность применять нормативные документы, установленные для проведения сертификации, так, чтобы быть в состоянии определить, являются ли область сертификации и продолжительность аудита подходящими, а также была ли схема/стандарт результативно внедрена и соответствует ли требованиям		X	X

Продолжение таблицы С.1

Знания и навыки	Функции при проведении сертификации		
	Проведение анализа заявки с целью определения требуемой компетентности аудиторской группы, выбора членов аудиторской группы и определения продолжительности аудита	Проведение аудита и руководство аудиторской группой	Анализ отчетов по аудиту и принятие решений о сертификации
10 Знания, относящиеся к типам продукции или процессам заказчика, достаточные, чтобы понимать, как такая организация может работать и как эта организация может применять требования стандарта/схемы или других соответствующих нормативных документов	X	X	
11 Способность идентифицировать[b]: - биологические опасности; - химические опасности; - физические опасности; - аллергены; - требования к маркировке в отношении безопасности пищевой продукции; - регламенты по безопасности пищевой продукции, соответствующие категории цепи создания пищевой продукции (см. приложение А) и их признанные механизмы контроля. Способность оценить возможности организации выявить и обеспечить выполнение применимых (в стране производства/стране назначения) требований к обеспечению безопасности пищевой продукции и ее маркировке		X	X
12 Способность применять принципы безопасности пищевой продукции, ХАССП, оценки опасностей и анализ опасностей в (под)категории цепи создания пищевой продукции[b]. Способность применять требования схемы, включая (но не ограничиваясь только этим): - процессы, переданные на аутсорсинг; - защиту пищевой продукции; - мошенничество с пищевой продукцией		X	X
13 Способность применить практические методы и понятия, относящиеся к (под) категории цепи создания пищевой продукции в отношении: - взаимосвязей в цепи создания пищевой продукции; - наилучшей практики в отношении ПОПМ и мероприятий по управлению; - общих процессов в цепи создания пищевой продукции; - технологии производства и условий переработки;		X	

Продолжение таблицы С.1

Знания и навыки	Функции при проведении сертификации		
	Проведение анализа заявки с целью определения требуемой компетентности аудиторской группы, выбора членов аудиторской группы и определения продолжительности аудита	Проведение аудита и руководство аудиторской группой	Анализ отчетов по аудиту и принятие решений о сертификации
- проектирования объекта; - типов и атрибутов упаковки; - микробиологических терминов и названий; - химических терминов и названий; - надлежащей лабораторной практики; - местной терминологии			
14 Понимание организации и ее обязанностей в отношении внешнего обмена информацией. Понимание структур организаций, культуры и методологии обмена информацией. Способность оценивать, выполняет ли организация требуемые задачи обмена информацией		X	X
15 Способность оценить отчеты по аудиту, документацию по корректирующим действиям и другую информацию, необходимую для принятия решения по сертификации			X
16 Способность к эффективному обмену информацией для выполнения своей функции в рамках процесса сертификации. Применительно к членам аудиторской группы — способность к эффективному обмену информацией с лицами любого уровня организации, включая высшее руководство, используя соответствующие термины, выражения и речь	X	X	X
17 Способность читать и писать для выполнения своих функций в рамках процесса сертификации. Для членов аудиторской группы — способность читать и писать со скоростью, точностью и пониманием, достаточными для ведения записей и заметок, принятия к сведению и эффективного обмена информацией в отношении обнаружений аудита и заключений по результатам аудита	X	X	X

Окончание таблицы С.1

Знания и навыки	Функции при проведении сертификации		
	Проведение анализа заявки с целью определения требуемой компетентности аудиторской группы, выбора членов аудиторской группы и определения продолжительности аудита	Проведение аудита и руководство аудиторской группой	Анализ отчетов по аудиту и принятие решений о сертификации
18 Способность представлять обнаружения аудита и заключения по результатам аудита так, чтобы их было легко понять. Для представления на публичном форуме (например, на заключительном заседании) обнаружений аудита, заключений по результатам аудита и рекомендаций, соответствующих аудитории		X	
19 Умение интервьюировать с целью получения информации, относящейся к их функциям в процессе сертификации. Умение проводить собеседования, задавая открытые, хорошо сформулированные вопросы и слушая, чтобы понять и оценить ответы		X	

[a] Применительно к руководителю аудиторской группы — способность понимать принципы расчета продолжительности аудита, чтобы предупредить орган по сертификации в случае существенных изменений.

[b] Не ожидается, что функция принятия решения о сертификации требует компетентности, установленной для категории цепи создания пищевой продукции.

Приложение D
(справочное)

Руководство по основным функциям при проведении сертификации

D.1 Общие положения

В данном приложении приведено практическое руководство для органа по сертификации в отношении многих функций при проведении сертификации, определенных в ИСО/МЭК 17021-1:2015, приложение А, для которых следует определить критерии компетентности персонала, участвующего в аудите и сертификации СМБПП.

D.2 Анализ заявки:

- определяют, соответствует ли намеченная сертификация (контракт) сфере деятельности органа по сертификации (например, аккредитация, разрешение регулирующих органов);
- определяют, существуют ли специфические проблемы для рассмотрения (специфические проблемы, связанные с местонахождением, отраслью, законодательством, организацией и т. д.);
- определяют, существуют ли вопросы, связанные с количеством площадок;
- определяют, существуют ли вопросы сезонности;
- рассчитывают продолжительность аудита или продолжительность комплексного аудита или интегрированного аудита;
- составляют соглашение о сертификации/контракт;
- дорабатывают соглашение о сертификации/контракт с заказчиком.

D.3 Выбор аудиторских групп:

- определяют потребность в ресурсах [например, требуемая компетентность, количество аудиторов (на основе продолжительности аудита и номеров категорий), технических экспертов, переводчиков];
- определяют наличие компетентных ресурсов (например, аудиторов, технических экспертов);
- анализируют выбор ресурсов (например, аудитора) на беспристрастность.

D.4 Планирование аудиторской деятельности:

- подтверждают область аудита;
- анализируют историю проверяемого объекта;
- подтверждают потребность в ресурсах;
- подтверждают планы поездок;
- разрабатывают или утверждают стратегию и методологию аудита;
- распределяют обязанности в аудиторской группе, ответственность и виды деятельности;
- разрабатывают план аудита, включая план аудита на основе выборки;
- анализируют логистику аудита;
- учитывают результаты всех предыдущих аудитов и корректирующих действий;
- учитывают все законодательные требования;
- планируют совещания аудиторской группы.

D.5 Аудит

D.5.1 Проведение анализа документов:

- получают документацию по программе аудита;
- анализируют документацию на соответствие требованиям;
- верифицируют систему менеджмента организации;
- определяют, удовлетворяют ли документы организации требованиям, или выявляют несоответствия;
- устанавливают направления исследования для второго этапа аудита;
- подтверждают готовность ко второму этапу аудита.

D.5.2 Проведение вступительного заседания:

- подтверждают область сертификации;
- анализируют критерии/методологию аудита и объясняют результат (например, аудит как выборочная проверка, процессный подход);
- устанавливают каналы связи;
- идентифицируют сопровождающих лиц;
- утверждают метод отчетности;
- идентифицируют требования к безопасности и защите пищевой продукции;
- утверждают план аудита;
- подтверждают время проведения заключительного заседания;
- заполняют протоколы заседаний.

D.5.3 Сбор и проверка данных:

- проверяют блок-схему процесса;
- оценивают результативность проведения мероприятий по управлению и процессов;
- проверяют результативность корректирующих действий в отношении предыдущих несоответствий/недостатков;
- проводят аудит процессного подхода.

D.5.4 Подготовка к заключительному заседанию:

- проводят подготовительное заседание аудиторской группы (если требуется);
- анализируют обнаружения аудита и сопоставляют их с требованиями;
- подтверждают выполнение плана аудита;
- классифицируют, анализируют и завершают работу над любыми несоответствиями и возможностями для улучшения и соотносят их с процессом и системой;
- готовят предварительный отчет по аудиту.

D.5.5 Подготовка к заключительному заседанию:

- представляют и анализируют обнаружения аудита (несоответствия и/или возможности улучшения);
- подтверждают выполнение целей аудита;
- обеспечивают положительную обратную связь;
- поясняют следующие шаги (например, апелляции, процессы после аудита, сроки принятия решения о сертификации);
- получают письменное подтверждение несоответствий;
- заполняют протоколы совещаний.

D.5.6 Отчеты по аудиту:

- описывают обнаружения относительно требований стандарта к сертификации (например, несоответствия, возможности для улучшения);
- включают комментарии о компетентности и соответствии;
- излагают окончательное заключение по результатам аудита;
- оценивают результативность корректирующих действий (если требуется);
- дорабатывают отчет по аудиту.

D.5.7 Осуществление деятельности после аудита:

- направляют отчет по аудиту;
- информируют о сроках устранения несоответствий;
- сообщают обо всех необычных явлениях, которые произошли в ходе аудита;
- анализируют корректирующие действия на уместность;
- определяют требования к верификации корректирующих действий;
- проверяют результативность реализации корректирующих действий;
- сообщают о любых необходимых корректировках программы аудита, по мере необходимости.

D.6 Решение о проведении сертификации:

- анализируют отчет и другую соответствующую информацию, необходимую для принятия решения относительно сертификации;
- взаимодействуют с аудиторской группой в отношении обнаружений аудита (если требуется);
- решают проблемы с аудиторской группой в отношении проведенного аудита (если требуется);
- определяют, поддерживает ли имеющееся свидетельство выдачу сертификата;
- документально оформляют принятое решение;
- обеспечивают обратную связь с аудиторской группой (если требуется).

D.7 Развитие профессиональной компетентности

D.7.1 Выявление потребностей для развития:

- проведение аудита;
- технические потребности;
- системы менеджмента;
- навыки.

D.7.2 Развитие компетентности:

- участвуют в деятельности по повышению квалификации;
- участвуют в деятельности органа по сертификации или другой деятельности по оценке аудиторов;
- проводят самостоятельные занятия или тренинги.

Приложение ДА
(справочное)

Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам

Таблица ДА.1

Обозначение ссылочного международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование соответствующего национального стандарта
ISO/IEC 17000	—	*
ISO/IEC 17021-1:2015	IDT	ГОСТ Р ИСО/МЭК 17021-1—2017 «Оценка соответствия. Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента. Часть 1. Требования»
ISO 22000	IDT	ГОСТ Р ИСО 22000—2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

* Соответствующий национальный стандарт отсутствует. До его принятия рекомендуется использовать перевод на русский язык данного международного стандарта.

Примечание — В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов:
- IDT — идентичные стандарты.

Библиография

[1] ISO 9000 Quality management systems — Fundamentals and vocabulary (Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь)

[2] ISO 9001 Quality management systems — Requirements (Системы менеджмента качества. Требования)

[3] ISO 10002 Quality management — Customer satisfaction — Guidelines for complaints handling in organizations (Менеджмент качества. Удовлетворенность потребителей. Руководящие указания по работе с претензиями в организациях)

[4] ISO 14001 Environmental management systems — Requirements with guidance for use (Системы экологического менеджмента. Требования и руководство по применению)

[5] ISO 19011 Guidelines for auditing management systems (Руководство по аудиту систем менеджмента)

[6] ISO/TS 22002 (all parts) Prerequisite programmes on food safety (Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции)

[7] ISO 22003-2 Food safety — Part 2: Requirements for bodies providing evaluation and certification of products, processes and services, including an audit of the food safety system (Безопасность пищевой продукции. Часть 2. Требования к органам, осуществляющим оценку и сертификацию продуктов, процессов и услуг, включая аудит системы безопасности пищевой продукции)

[8] ISO/IEC 17024 Conformity assessment — General requirements for bodies operating certification of persons (Оценка соответствия. Общие требования к органам, проводящим сертификацию персонала)

[9]	ISO/IEC 17030	Conformity assessment — General requirements for third-party marks of conformity (Оценка соответствия. Общие требования к знакам соответствия при оценке, проводимой третьей стороной)
[10]	ISO/IEC 17065	Conformity assessment — Requirements for bodies certifying products, processes and services (Оценка соответствия. Требования к органам по сертификации продукции, процессов и услуг)
[11]	Codex Alimentarius	General Principles of Food Hygiene, CXC 1-1969. Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020. Editorial corrections in 2011
[12]	Codex Alimentarius	Food Hygiene Basic Texts. Food and Agricultural Organization of the United Nations, World Health Organization, Rome, Fourth Edition, 2009

УДК 658.562:006.354 ОКС 03.120.20

Ключевые слова: сертификация систем менеджмента безопасности пищевой продукции, СМБПП, органы по сертификации, анализ опасностей и критическая контрольная точка, ХАССП, компетентность, оценка соответствия третьей стороной

Редактор *М.В. Митрофанова*
Технический редактор *И.Е. Черепкова*
Корректор *Р.А. Ментова*
Компьютерная верстка *А.Н. Золотаревой*

Сдано в набор 18.02.2025. Подписано в печать 25.02.2025. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 3,26. Уч.-изд. л. 2,71.

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

ОКС 03.120.20

Поправка к ГОСТ Р ИСО 22003-1—2025 Безопасность пищевой продукции. Часть 1. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевой продукции

В каком месте	Напечатано	Должно быть
Приложение D. Пункт D.5.5	D.5.5 Подготовка к заключительному заседанию:	D.5.5 Проведение заключительного заседания:
Приложение D. Пункт D.6	D.6 Решение о проведении сертификации	D.6 Решение о сертификации

(ИУС № 9 2025 г.)

gost.e-ecolog.ru