МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ 33525— 2015

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ

Прослеживаемость в цепочке производства кондитерской продукции

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0—92 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2—2009 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, применения, обновления и отмены»

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением «Всероссийским научно-исследовательским институтом кондитерской промышленности» (ФГБНУ ВНИИКП)

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 29 сентября 2015 г. № 80-П)

За принятие проголосовали:

Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97	Сокращенное наименование национального органа по стандартизации
Армения	AM	Минэкономики Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 октября 2015 г. № 1520-ст межгосударственный стандарт ГОСТ 33525—2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 В настоящем стандарте учтены требования международного стандарта ISO 22005:2007 Traceability in the feed and food chain — General principles and basic requirements for system design and implementation (Прослеживаемость в цепочке пищевых продуктов и кормов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению систем)

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном информационном указателе «Национальные стандарты», а текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ежемесячном информационном указателе «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

© Стандартинформ, 2016

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

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 1
4 Принципы и цели прослеживаемости 2
5 Техническое обеспечение проектирования 3
6 Внедрение 4
7 Внутренние аудиты 5
8 Анализ 5
Библиография 6

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ

Прослеживаемость в цепочке производства кондитерской продукции

Confectionery. Traceability in the chain of production of confectionery product

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы прослеживаемости кондитерской продукции в цепочке ее производства.

Настоящий стандарт предназначен для применения любой организацией, производящей кондитерские изделия, полуфабрикаты и сырье (далее — кондитерская продукция) для их производства.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие межгосударственные стандарты:

ГОСТ ISO 9000—2011 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь

ГОСТ ISO 19011—2013* Руководящие указания по аудиту систем менеджмента

Примечание — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если ссылочный стандарт заменен (изменен), то при пользовании настоящим стандартом следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, применяется в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения, указанные в ГОСТ ISO 9000, [1], а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 **процесс производства кондитерской продукции:** Совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующих материалы в готовую кондитерскую продукцию.

Примечание — Процессы в организации планируют и проводят в управляемых условиях.

3.2 **материалы:** Сырье и полуфабрикаты для производства кондитерской продукции и упаковочные материалы для них.

3.3 **партия:** Определенное количество кондитерской продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость кондитерской продукции.

* В Российской Федерации действует ГОСТ Р ИСО 19011—2012.

Издание официальное

Примечания

1 Партию определяют на основании параметров, предварительно установленных организацией.

2 Партия может быть сокращена до одной единицы кондитерской продукции.

3.4 **идентификация:** Процесс присвоения индивидуального кода партии.

Примечание — Код устанавливает изготовитель (например: номер бригады, дата приемки (изготовления), объем и т.д.).

3.5 **местонахождение:** Место производства, технологической обработки, распределения, хранения и транспортирования кондитерской продукции из места первоначального производства к потребителю.

3.6 **прослеживаемость кондитерской продукции:** Возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении кондитерской продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) кондитерской продукции.

3.7 **цепочка производства кондитерской продукции:** Последовательность стадий и операций в производстве, технологической обработке, распределении и транспортировании кондитерской продукции от получения сырья до готового кондитерского изделия или полуфабриката.

3.8 **поток материалов:** Движение любого материала в любой точке цепочки производства кондитерской продукции.

3.9 **данные:** Зафиксированная информация.

3.10 **система прослеживаемости:** Полная совокупность данных и операций, содержащая необходимую информацию о кондитерской продукции на протяжении всей цепочки производства и использования продукции или отдельной части продукции.

Примечание — Границу прослеживаемости устанавливает изготовитель кондитерской продукции самостоятельно.

3.11 **верификация:** Подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления объективных свидетельств.

3.12 **история:** Хронология производства кондитерской продукции от начала до готовой продукции.

3.13 **происхождение кондитерской продукции**: Информация о материалах, входящих в состав кондитерской продукции.

3.14 **изъятие:** Отчуждение (удаление) из обращения несоответствующей кондитерской продукции по инициативе заинтересованных лиц.

3.15 **отзыв:** Отчуждение (удаление) из обращения несоответствующей кондитерской продукции по инициативе собственника продукции.

4 Принципы и цели прослеживаемости

4.1 Общие положения

В системе прослеживаемости должны быть документально отражены история кондитерской продукции и/или ее местонахождение в цепочке производства кондитерской продукции. Система прослеживаемости способствует поиску причин, вызвавших несоответствие требованиям, и позволяет изъять или отозвать продукцию, если это необходимо.

Система прослеживаемости способствует достижению целей в соответствии с 4.2.

4.2 Цели

Целями системы прослеживаемости в цепочке производства кондитерской продукции являются:

- поддержание безопасности и качества кондитерской продукции;
- определение истории или происхождения кондитерской продукции;
- установление ответственных организаций в цепочке производства кондитерской продукции;
- систематизация информации о кондитерской продукции;
- обеспечение обмена информацией с соответствующими заинтересованными сторонами и потребителями кондитерской продукции;
- соблюдение местных, региональных, национальных или международных технических регламентов и нормативных правовых актов;
- содействие изъятию или отзыву кондитерской продукции.

5 Техническое обеспечение проектирования

5.1 Проектирование системы прослеживаемости кондитерской продукции осуществляется на основании:

а) определения целей;

б) определения нормативных и законодательных требований, имеющих отношение к прослеживаемости кондитерской продукции;

в) положения в цепочке производства кондитерской продукции;

г) потоков материалов;

д) требований к информации;

е) документации;

ж) координации цепочки производства кондитерской продукции;

и) процедур.

5.2 Организация должна установить цели своей системы прослеживаемости кондитерской продукции в соответствии с 4.2.

5.3 Организация должна определить основные законодательные и нормативные требования, которым должна отвечать система прослеживаемости кондитерской продукции.

5.4 Организация должна определить кондитерскую продукцию, к которой должна быть применена ее система прослеживаемости.

5.5 Этапы проектирования

5.5.1 Организация должна определить всех своих поставщиков и потребителей.

5.5.2 Организация должна определить и задокументировать перечень сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и контролируемых показателей по содержанию механических, химических загрязнителей и показателей безопасности в соответствии с требованиями [2], [3], [4], [5], [6], [7] по:

- микробиологическим показателям;
- токсичным элементам;
- микотоксинам;
- пестицидам;
- радионуклидам;
- ГМО;
- другим потенциально опасным веществам.

5.5.3 Для удовлетворения целей системы прослеживаемости организация должна определить информацию:

- получаемую от поставщиков;
- собираемую на кондитерскую продукцию и историю процесса производства;
- предоставляемую потребителям и/или поставщикам.

От целей организации и ее места в цепочке производства кондитерской продукции определяется информация, которая требуется для системы прослеживаемости.

5.6 Определение процедур идентификации и прослеживаемости

Процедуры идентификации и прослеживаемости кондитерской продукции должны быть «встроены» в производственный процесс и увязаны с действующей в организации системой оперативно-календарного планирования и регулирования цепочки производства кондитерской продукции, а также с другими сопряженными видами производственной деятельности.

Идентификация кондитерской продукции осуществляется с помощью — штампов, этикеток, ярлыков, надписей, системы обозначений, транспортных упаковочных единиц или же сопроводительных контрольных карт. Идентификация позволяет отличить проверенный материал от непроверенного и установить факт приемки продукции на данном этапе проверки.

Организация должна установить процедуры, включающие в себя, как минимум, следующие данные:

- определение кондитерской продукции,
- определение и идентификацию партии;
- менеджмент данных и порядок ведения записей;
- документирование потока материалов и информации, и порядок ведения записей;
- ведение отчетов и управление данными;
- протоколы поиска информации.

Необходимо установить процедуры по выявлению несоответствий в системе прослеживаемости кондитерской продукции. В эти процедуры необходимо включить корректирующие действия.

5.7 Требования к документации

Организация должна определить, какие документы требуются ей для достижения целей системы прослеживаемости кондитерской продукции в соответствии с 4.2.

Соответствующая документация должна содержать:

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

5.8 Координация цепочки производства кондитерской продукции «от поля до потребителя»

В случае заявления организации в коммерческих целях о «прослеживаемости цепочки производства кондитерской продукции от поля до потребителя», она должна идентифицировать соответствующие этапы в этой цепочке и предоставить информацию, подтверждающую это заявление. Организации, участвующие в цепочке производства «от поля до потребителя», должны иметь совместную (скоординированную) систему прослеживаемости кондитерской продукции. Каждая организация такой цепочки производства кондитерской продукции идентифицирует организации, непосредственно предшествующие ей и следующие непосредственно после нее.

6 Внедрение

6.1 Общие положения

Организация должна продемонстрировать свое обязательство о внедрении системы прослеживаемости кондитерской продукции, распределив обязанности по менеджменту и обеспечив соответствующими ресурсами необходимые подразделения и структуры.

Организация должна выполнять этапы, установленные в 6.2—6.6.

Организация сама может выбрать соответствующие инструменты для прослеживания кондитерской продукции, записи информации и обмена ею.

6.2 Программа прослеживаемости

В каждой организации должна быть создана программа прослеживаемости. В программу прослеживаемости кондитерской продукции должны быть включены все установленные требования.

6.3 Обязанности

Организация должна определить задачи и обязанности, стоящие перед персоналом, и проинформировать его.

6.4 Программа обучения

В организации должна быть разработана и внедрена программа обучения персонала. После соответствующего обучения персонал должен быть проинформирован о необходимости соблюдения требований системы прослеживаемости кондитерской продукции.

Сотрудники должны подтвердить свою компетентность.

6.5 Мониторинг

В организации должна быть создана схема мониторинга системы прослеживаемости кондитерской продукции.

6.6 Ключевые показатели деятельности

В организации следует установить ключевые показатели деятельности для определения результативности системы.

7 Внутренние аудиты

Для оценки результативности системы прослеживаемости, в части достижения поставленных целей, необходимо через запланированные промежутки времени проводить в организации внутренние аудиты.

Внутренние аудиты проводятся по ГОСТ ISO 19011.

8 Анализ

Анализ системы прослеживаемости организации следует проводить через соответствующие промежутки времени или при внесении изменений в цели, и/или в продукцию, или в процессы. На основании анализа предпринимают соответствующие корректирующие или предупреждающие действия, что позволяет установить процесс постоянного улучшения. Этот анализ должен содержать, в том числе, следующие данные:

- результаты испытания;
- результаты проведения аудита;
- изменения, внесенные в кондитерскую продукцию или процессы;
- информацию, связанную с прослеживаемостью кондитерской продукции, предоставленную другими организациями из цепочки производства кондитерской продукции;
- корректирующие действия в отношении прослеживаемости кондитерской продукции;
- обратную связь с потребителем, включая жалобы, касающиеся прослеживаемости кондитерской продукции;
- действующие технические регламенты, влияющие на прослеживаемость кондитерской продукции;
- новые статистические методы оценки.

Библиография

[1] ISO 22000:2005 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов (Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain)

[2] ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»

[3] ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»

[4] ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»

[5] ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»

[6] ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»

[7] ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»

УДК 658.562.6:006.354

МКС 67.060
67.140.30
67.180.10
67.190

Ключевые слова: кондитерские изделия, процесс производства кондитерской продукции, система прослеживаемости кондитерской продукции, цепочка производства кондитерской продукции, процедура идентификации, мониторинг, программа прослеживаемости, аудиты, верификация

Редактор *А.Э. Попова*
Корректор *Л.В. Коретникова*
Компьютерная верстка *Л.А. Круговой*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60 ×84 1/8.
Усл. печ. л. 1,40. Тираж 36 экз. Зак. 4228.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.
gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru