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

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ ISO 13300-1— 2015

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Общее руководство по организации деятельности штатного персонала испытательной лаборатории

Часть 1

Ответственность штатного персонала

(ISO 13300-1:2006, IDT)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2016

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и 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 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным бюджетным государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования» (ФБГНУ «ВНИИТеК») на основе аутентичного перевода на русский язык международного стандарта, указанного в пункте 5

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 29 мая 2015 г. № 77-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
Молдова	MD	Молдова-Стандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Украина	UA	Минэкономразвития Украины

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 26 августа 2015 г. № 1200-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 13300-1–2015 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2017 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 13300-1:2006 Sensory analysis – General guidance for the staff of a sensory evaluation laboratory – Part 1: Staff responsibilities (Сенсорный анализ. Общее руководство по организации деятельности штатного персонала испытательной лаборатории. Часть 1. Ответственность штатного персонала)

Международный стандарт разработан подкомитетом ISO TC 34/SC 12. «Сенсорный анализ» Технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

Перевод с английского языка (en).

Официальные экземпляры международного стандарта, на основе которого подготовлен настоящий межгосударственный стандарт, и международного стандарта, на который дана ссылка, имеются в Федеральном информационном фонде технических регламентов и стандартов.

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования международного стандарта в связи с особенностями построения межгосударственной системы стандартизации.

Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам приведены в дополнительном приложении ДА.

Степень соответствия – идентичная (IDT)

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 2
3 Термины и определения 2
4 Компетентность и ответственность 2
4.1 Администрирование/менеджмент (Руководитель лаборатории или отделения органолептического анализа) 5
4.2 Научная/техническая должность 6
4.3 Должность оператора (специалиста по техническому обслуживанию испытателей) 7
Приложение ДА (справочное) Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам 9
Библиография 10

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Общее руководство по организации деятельности штатного персонала испытательной лаборатории

Часть 1

Ответственность штатного персонала

Sensory analysis. General guidance for the staff of a sensory evaluation laboratory.
Part 1. Staff responsibilities

Дата введения — 2017—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт является руководством, определяющим функции штатного персонала лаборатории органолептического анализа и предназначенным для усовершенствования организационных основ, проводимых лабораторией работ по органолептической оценке, для оптимизации использования ее штатного персонала и для повышения качества органолептических испытаний.

Руководство применимо по отношению к любым организациям при решении ими задачи установления официальной организационной структуры подразделения, занимающегося органолептическими испытаниями. Основные рассматриваемые здесь аспекты:

- образование, исходные требования и профессиональная компетентность штатного персонала;
- ответственность персонала трех различных функциональных уровней: менеджер органолептических испытаний, аналитик в области органолептических испытаний или руководитель комиссии по органолептической оценке качества продуктов и технический работник.

Настоящие руководящие указания пригодны для органолептических лабораторий, занимающихся различными видами работ, связанных с органолептическими испытаниями продуктов, особенно для тех лабораторий, которые имеются на промышленных предприятиях, в научно-исследовательских учреждениях, в организациях, обеспечивающих соответствующие услуги, а также в официальных органах по контролю качества продукции, поступающей на рынок. В принципе, стандарт предполагает, что лаборатории органолептической оценки могут выполнять любые из видов органолептических тестов. Сюда входят такие аналитические тесты, как различительные испытания, дескриптивный анализ (установление органолептического профиля продукта), а также потребительские испытания (т.е. гедонические тесты). Индивидуальное направление деятельности организации в области органолептического анализа определяет те или иные ограничения и условия, которые должны быть учтены при планировании и создании лаборатории органолептической оценки и при формировании ее штата.

Применение данных руководящих указаний должно быть гибким, зависящим от потребностей и возможностей самой организации. Например, может оказаться, что количество штатных единиц меньше, чем предусматривают три уровня штатных функций, и тогда соответствующие обязанности могут быть распределены между имеющимися сотрудниками. Так, если штатный персонал состоит из двух человек, то технические/научные функции могут быть распределены между лицом, выполняющим административные/руководящие обязанности, и лицом, выполняющим оперативные функции.

Примечание – Здесь не рассматриваются такие общие элементы управления штатами, которые являются общими для персонала всех уровней управления организацией, как-то: обязанность обеспечивать конфиденциальность информации, если это необходимо, мотивация, удовлетворенность своей работой.

Издание официальное

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходим следующий ссылочный документ. Для недатированной ссылки применяют последнее издание ссылочного документа (включая все его изменения):

ISO 5492 Sensory analysis – Vocabulary (Органолептический анализ. Словарь)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины и определения, приведенные в ISO 5492, а также следующие термины и определения:

3.1 **штатный персонал лаборатории органолептических испытаний** (sensory staff): Персонал, выполняющий основные функции в лаборатории органолептического анализа (административные, руководящие, научные, технические и вспомогательные).

Примечания

1 Персоналу могут быть присвоены должностные звания, такие как менеджер лаборатории (или отделения) органолептических испытаний, аналитик, руководитель группы испытателей или группы обслуживающего персонала, но функциональный уровень выполняемых работ является, однако, определяющим фактором, поскольку могут быть использованы разные наименования занимаемых должностей (см., например, 3.2 - 3.5).

2 В настоящем документе испытатели не рассматриваются как штатные сотрудники, поскольку организационные работы и менеджмент не являются их прямыми функциями.

3.2 **руководитель (менеджер) лаборатории или отделения органолептического анализа** (sensory manager): Лицо, несущее административную и финансовую ответственность в лаборатории органолептических испытаний в рамках высшего или среднего уровня управления организацией, с учетом используемых программ органолептической оценки.

Примечание – Это лицо определяет политику организации, занимающейся органолептическими испытаниями, в области обучения персонала, технической и научной деятельности и в области обеспечения качества испытаний.

3.3 **аналитик в области органолептического анализа** (sensory analyst): Лицо, которое выполняет профессиональные научные функции, осуществляет надзор за работой одного или более руководителей группы испытателей, планирует и организует органолептические исследования и анализирует и интерпретирует результаты испытаний.

3.4 **руководитель группы испытателей** (panel leader): Лицо, прямой обязанностью которого является руководство процедурой испытаний, осуществляемых группой испытателей, а также подбор, обучение и контроль за качеством деятельности испытателей.

Примечания

1 Это лицо может также планировать и проводить органолептические тесты, осуществлять обработку и интерпретацию полученных экспериментальных данных.

2 Этому лицу может ассистировать один или несколько специалистов из группы вспомогательного персонала органолептической лаборатории.

3.5 **специалист группы вспомогательного персонала** (panel technician): Лицо, которое выполняет функции, состоящие в ассистировании руководителю группы испытателей или в помощи аналитику в осуществлении органолептических испытаний, включая необходимые подготовительные работы перед началом тестов, а также по окончании тестов (например, удаление отходов).

4 Компетентность и ответственность

В таблицах 1 и 2 представлены краткие описания требований к компетентности штатного персонала и к сферам его ответственности.

Таблица 1 – Сводный перечень видов деятельности и ответственности штатного персонала

Руководитель лаборатории (или отдела) органолептических испытаний	Аналитик в области органолептических испытаний / Руководитель группы испытаний	Руководитель группы по техническому обслуживанию испытателей
Поддержание связей со всеми отделами фирмы, использующими информацию, получаемую при органолептических испытаниях	–	–
Организация и администрирование во всех сферах деятельности лаборатории (или отдела) органолептических испытаний	–	–
Консультирование по вопросам осуществимости требований заказчика испытаний	–	–
Надзор за деятельностью по проведению испытаний	–	–
Отчетность по вопросам развития	–	–
Планирование и надзор за научно-исследовательской деятельностью	–	–
Планирование и проведение исследований, связанных с внедрением новых методов анализа	Планирование и проведение исследований, связанных с внедрением новых методов анализа	–
Планирование и развитие ресурсов	Планирование и развитие ресурсов	–
–	Реализация указаний, полученных от руководителя лаборатории (или отдела) органолептических испытаний	–
–	Отбор и обучение испытателей	–
–	Набор испытателей	–
–	Выбор процедур проведения тестов, планирование эксперимента и анализ результатов	–
–	Принятие решения о необходимости формирования специальных групп испытателей	–
–	Надзор за всеми этапами подготовки пищевых продуктов к испытаниям	–
–	Обучение подчиненных осуществлению всего набора рутинных работ	–
–	Координирование деятельности по выбору подходящих лиц	–
–	Ответственность за подготовку отчетов по результатам испытаний	–
–	Составление графиков проведения тестов в лаборатории	–
–	Анализ экспериментальных данных для составления отчетов	–
–	Разработка и реализация всех программных планов	–
–	–	Подготовка к использованию помещения, где осуществляются испытания
–	–	Подготовка образцов для испытаний и передача их по назначению

Окончание таблицы 1

Руководитель лаборатории (или отдела) органолептических испытаний	Аналитик в области органолептических испытаний / Руководитель группы испытаний	Руководитель группы по техническому обслуживанию испытателей
–	–	Кодирование образцов для испытаний
–	–	Подготовка и распределение бланков отчета о результатах теста
–	–	Отслеживание потребностей испытателей во время испытаний
–	–	Подготовка и проведение испытаний
–	–	Ввод данных
–	–	Предварительная проверка данных испытаний
–	–	Хранение продуктов, проб и других материалов
–	–	Удаление отходов

Т а б л и ц а 2 – Сводный перечень требований к компетентности штатного персонала

Необходимые навыки и знания	Руководитель лаборатории (или отдела)	Аналитик в области органолептических испытаний/Руководитель группы испытателей	Руководитель группы по техническому обслуживанию испытателей
Навыки администратора/руководителя	Способности к организации и планированию	Способности к организации и планированию	–
	Способности к администрированию (финансы, отчетность, создание программ)	Способности к администрированию (финансы, отчетность, создание программ)	–
	Знание бизнеса и сопутствующей среды	Знание бизнеса и сопутствующей среды	–
	Технические знания в области производства продукции, ее упаковки, хранения и распределения	–	–
Научные и технические знания	Знания о продукции (разработка, проблемы отрасли)	Знания о продукции	–
	Технические знания, относящиеся к сфере производства продукции и ее упаковки	Технические знания	–
	–	Научная подготовка	–
	–	Знание математической статистики	–
	–	–	Знание общих лабораторных процедур и техники безопасности
	–	–	Базовые знания в области санитарии и гигиены пищевых производств
Знания и навыки в области органического анализа	Теоретические знания в области органолептического анализа	Теоретические знания в области органолептического анализа	Теоретические знания в области органолептического анализа
	Знание методологии органолептического анализа	Знание методологии органолептического анализа	–

Окончание таблицы 2

Необходимые навыки и знания	Руководитель лаборатории (или отдела)	Аналитик в области органолептических испытаний/Руководитель группы испытателей	Руководитель группы по техническому обслуживанию испытателей
	–	Практический опыт работы в качестве руководителя группы испытателей	–
	–	Способность планировать, проводить органолептические тесты и оценивать их результаты	–
	–	Знания в области интерпретации результатов органолептического анализа и составления отчетов	–
	–	–	Способность четко следовать инструкциям
Прочие навыки	Связи и контакты с другими отделами фирмы	–	–
	Связи и контакты с внешними организациями (клиенты, промышленные объединения, органы власти)	–	–
	Коммуникабельность (письменная или устная)	–	–
	Навыки межличностного общения	Навыки межличностного общения	–
	Знания и способности в области групповой динамики	Знания и способности в области групповой динамики	–
	–	Компетентное принятие решений	–
	–	Моральное стимулирование работы группы испытателей	–
	–	Знание законов психологии	–
	–	Умение руководить группой людей	–
	–	–	Уверенность в важности своей работы
	–	–	Ответственность, надежность
	–	–	Добросовестность

4.1 Администрирование/менеджмент (Руководитель лаборатории или отделения органолептического анализа)

4.1.1 Образование и положение в компании

Чтобы эффективно работать в организации, руководитель лаборатории или отделения органолептического анализа должен принадлежать к числу специалистов среднего или высшего звена управления компанией или организацией и иметь возможность слаженно работать с руководителями других ее департаментов. На эту должность рекомендуется брать специалиста в области пищевых производств (например, науки о пищевых продуктах), психологии или других дисциплин, связанных с этой областью знаний (например, химик, технолог, инженер, биолог). Претенденту следует обладать умением общаться с персоналом и иметь навыки руководителя, а также обладать хорошей устной и письменной речью.

4.1.2 Компетентность

С учетом тех функций, которые могут быть закреплены за руководителем лаборатории, последний должен обладать перечисленными ниже знаниями.

a) Компетентность в менеджменте:

- способности к организации и планированию;
- способности к администрированию (финансы, отчетность, создание программ);
- знание бизнеса и окружающей среды;
- знание этики и управления тестированием людей;
- знание требований к здоровью и безопасности работ.

b) Компетентность в области науки и техники:

- знания в области пищевых продуктов (аспекты разработки, создания рецептур);
- технические знания в области производства и упаковки продуктов;
- знание систем менеджмента испытательных лабораторий, включая компьютеризированные системы и программы, если это не обходимо.

c) Компетентность в области органолептического анализа:

- теоретические знания в сфере сенсорного анализа;
- знания методологии органолептического анализа;
- знания в области методов получения и анализа данных.

d) Компетентность в области общения/связей:

- контакты с другими департаментами и клиентами внутри организации;
- контакты с внешними организациями (например, с клиентами, промышленными организациями, органами власти);
- умение составлять письменные отчетные документы.

4.1.3 Ответственность

Нижеследующий перечень содержит примеры возможной ответственности:

- за поддержание связи с другими департаментами, которые используют информацию, получаемую при органолептических испытаниях;
- за организацию и администрирование всей деятельности департамента;
- за планирование обеспечения и развития ресурсов;
- за планирование и контроль за осуществлением политики в области качества;
- за консультирование по вопросам осуществимости требований заказчика испытаний;
- за надзор за деятельностью по проведению испытаний;
- за отчетность по вопросам развития;
- за планирование и проведение научных исследований, касающихся новых методов анализа;
- за планирование и контроль над научно-исследовательской деятельностью;
- за разработку и выполнение требований стандартных операционных процедур.

4.2 Научная/техническая должность

4.2.1 Общие положения

В некоторых организациях лицо, которое выполняет эту функцию, называют «Сенсорный аналитик» или «Руководитель группы испытателей». Однако положение руководителя группы специалистов по дескриптивному сенсорному анализу представляет собой неординарный случай в том, что касается компетентности и ответственности; подробности описаны в [2].

4.2.2 Образование и положение в компании

Такое лицо должно принадлежать к среднему звену руководства организации. Поскольку образование в области органолептического анализа в настоящее время не стандартизовано, не представляется возможным полностью определить требования к нему, но желательно наличие образования в области науки о продукции (такой как пищевые продукты) и/или психологии. Квалификация может быть достигнута за счет теоретических знаний и практического опыта, используемых в сочетании со специализированными краткосрочными курсами по сенсорному анализу.

4.2.3 Компетентность

Вследствие различных должностных функций требуемая компетентность состоит в следующем.

a) Компетентность в области менеджмента:

- организационные способности и способности в планировании;
- способности в администрировании;

- знание бизнеса и окружающей среды.

b) Компетентность в науке и технике:

- знания в области пищевых продуктов;
- знания в области технологий производства;
- общие научные знания;
- практические знания в области математической статистики.

c) Компетентность в области сенсорного анализа:

- теоретические знания в области сенсорного анализа;
- знания методологии сенсорного анализа;
- практический опыт работы в качестве руководителя группы испытателей или члена группы испытателей;
- способность планировать, проводить органолептические тесты и оценивать их результаты;
- знание вопросов интерпретации результатов сенсорного анализа и правил составления отчета по результатам испытаний.

d) Компетентность в качестве лидера:

- способности руководителя;
- хорошая коммуникабельность;
- способность принимать решения;
- способность стимулировать работу группы.

Для получения некоторых знаний и навыков может потребоваться помощь других, опытных профессионалов. Например, планирование исследований и анализ полученных данных можно поручать консультантам-штатным сотрудникам с частичной или полной занятостью.

Совершенно обязательно, чтобы сотрудник, имеющий научную/техническую штатную должность, имел основополагающие знания в такой области, как математическая статистика, и был способен интерпретировать результаты испытаний, основываясь на твердых принципах.

4.2.4 Ответственность

Приведенный ниже перечень – пример возможных сфер ответственности:

- за реализацию указаний, полученных от менеджера системы качества испытательной лаборатории;
- за выбор процедур теста, планирование эксперимента и анализ его результатов;
- за координирование работ по той или иной новой ориентации испытателей и выявление подходящих лиц;
- за набор, выбор и обучение испытателей;
- за разработку предложений к программе совершенствования технических ресурсов испытательной лаборатории;
- за сотрудничество с другими специалистами организации;
- за определение нужды в формировании специальных групп испытателей;
- за разработку графиков проведения тестов в лаборатории;
- за осуществление надзора за всеми этапами подготовки пищевых продуктов к испытаниям;
- за обучение подчиненных осуществлять весь набор рутинных работ;
- за анализ полученных данных и составление отчета по испытаниям;
- за подготовку статей к публикации;
- за подготовку предложений к планам модернизации;
- за планирование и осуществление планов создания новых методов анализа;
- за координирование новых проектов.

4.3 Должность оператора (специалиста по техническому обслуживанию испытателей)

4.3.1 Общие положения

Техническое обслуживание органолептических испытаний предусматривает выполнение различных работ, начиная от подготовительных мер до заключительных мер – удаления отходов. Помимо общего образования, в этом случае необходимы некоторые специальные знания (например, знание основ химии – для обеспечения безопасности работ и знание обычных приемов лабораторной практики, таких как приготовление растворов химических веществ точной концентрации).

4.3.2 Компетентность

Рекомендуется наличие компетентности в следующем:

- знание сущности наиболее важных органолептических тестов и правил их проведения;
- чувство ответственности;

- добросовестность;
- способность четко следовать инструкциям;
- внимание к деталям;
- умение планировать и организовывать свою работу;
- расторопность и хорошее чувство времени;
- тактичность;
- способность вести четкие записи;
- знания в области санитарии/гигиены.

4.3.3 Ответственность

Ниже приведены примеры ответственности:

- за готовность к использованию помещения, в котором ведутся работы по подготовке проб продуктов;
- за подготовку и передачу по назначению проб испытуемого пищевого продукта;
- за маркирование проб;
- за оповещение испытателя о подаче ему пробы продукта и контроль за тем, чтобы поданный сигнал был принят;
- подготовка и распространение бланков отчета о результатах теста;
- оказание необходимых услуг испытателям во время проведения тестов;
- организация и обеспечение выполнения теста в целом;
- ввод данных;
- обеспечение сохранности и сохраняемости испытуемых и других продуктов и материалов;
- удаление отходов пищевых продуктов по завершении испытаний.

Приложение ДА
(справочное)

Сведения о соответствии межгосударственных стандартов ссылочным международным стандартам

Таблица ДА.1

Обозначение и наименование международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование соответствующего межгосударственного стандарта
ISO 5492:2008 Сенсорный анализ. Словарь	IDT	ГОСТ ISO 5492–2014 Органолептический анализ. Словарь
Примечание – В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандарта: - IDT – идентичный стандарт.		

Библиография

[1] ISO 6658 Sensory analysis – Methodology – General guidance

[2] ISO 13300-2 Sensory analysis – General guidance for the staff of a sensory evaluation laboratory – Part 2: Recruitment and training of panel leaders

УДК 543.92:006.354 МКС 03.100.30, 67.240 IDT

Ключевые слова: органолептический анализ, руководство, ответственность, штатный персонал, компетентность, штатный персонал лаборатории органолептических испытаний, руководитель лаборатории, аналитик в области органолептического анализа, руководитель группы испытателей, специалист группы вспомогательного персонала

Редактор *К.В. Дудко*
Корректор *Е.Д. Дульнева*
Компьютерная верстка *А.С. Самарина*

Подписано в печать 08.02.2016. Формат 60x84 1/8.
Усл. печ. л. 1,86. Тираж 50 экз. Зак. 3684.

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