ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО

ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р 55888— 2013

Услуги розничной торговли. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ГОСТ Р ИСО 22000—2007 ДЛЯ СФЕРЫ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

BIP 2129:2007 (NEQ)

Издание официальное

Москва
Стандартинформ
2015

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом «Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации» (ОАО «ВНИИС») при участии X5 Retail Group

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

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 2 декабря 2013 г. № 2153-ст

4 Настоящий стандарт разработан с учетом основных нормативных положений британского стандарта BIP 2129:2007 «Услуги торговли. Разработка рекомендаций по применению ИСО 22000 для сферы розничной торговли» (BIP 2129:2007 «Services trade — Development of recommendations about application ISO 22000 for the sphere of retail trade», NEQ)

5 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

*Правила применения настоящего стандарта установлены в ГОСТ Р 1.0—2012 (раздел 8). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячном информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (*gost.e-ecolog.ru

© Стандартинформ, 2015

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 Рекомендации по применению раздела 4 ГОСТ Р ИСО 22000 . . . 2
4.1 Общие требования . . . 2
4.2 Требования к документации . . . 4
5 Рекомендации по применению раздела 5 ГОСТ Р ИСО 22000 . . . 7
5.1 Обязательства руководства . . . 7
5.2 Политика в области обеспечения безопасности пищевых продуктов . . . 8
5.3 Планирование системы менеджмента безопасности пищевых продуктов . . . 9
5.4 Ответственность и полномочия . . . 9
5.5 Руководитель группы безопасности пищевых продуктов . . . 9
5.6 Обмен информацией . . . 10
5.7 Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них . . . 11
5.8 Анализ со стороны руководства . . . 12
6 Рекомендации по применению раздела 6 ГОСТ Р ИСО 22000 . . . 14
6.1 Обеспечение ресурсами . . . 14
6.2 Человеческие ресурсы . . . 14
6.3 Инфраструктура . . . 15
6.4 Производственная среда . . . 15
7 Рекомендации по применению раздела 7 ГОСТ Р ИСО 22000 . . . 15
7.1 Общие положения . . . 15
7.2 Программы обязательных предварительных мероприятий . . . 16
7.3 Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей . . . 18
7.4 Анализ опасностей . . . 22
7.5 Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий . . . 24
7.6 Разработка плана ХАССП . . . 24
7.7 Актуализация предварительной информации и документации, являющихся основой программ обязательных предварительных мероприятий и плана ХАССП . . . 26
7.8 Планирование верификации . . . 27
7.9 Система прослеживания . . . 27
7.10 Управление несоответствиями . . . 28
8 Рекомендации по применению раздела 8 ГОСТ Р ИСО 22000 . . . 29
8.1 Общие положения . . . 29
8.2 Валидация комбинаций мероприятий по управлению . . . 29
8.3 Управление мониторингом и измерениями . . . 29
8.4 Верификация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов . . . 30
8.5 Улучшение . . . 33
Приложение А (рекомендуемое) Проведение самооценки организации (предприятия) в сфере розничной торговли . . . 35
Приложение Б (рекомендуемое) Пример дерева решений, идентифицирующего критические контрольные точки . . . 40
Библиография . . . 41

Введение

Настоящий стандарт является неэквивалентным по отношению к британскому стандарту BIP 2129:2007 «Услуги торговли. Разработка рекомендаций по применению ИСО 22000 для сферы розничной торговли» (BIP 2129:2007 «Services trade — Development of recommendations about application ISO 22000 for the sphere of retail trade», NEQ).

Настоящий стандарт разработан с учетом требований нормативных правовых актов и нормативных документов, действующих в Российской Федерации в сфере розничной торговли.

ГОСТ Р ИСО 22000 имеет некоторые общие характерные положения с ГОСТ ISO 9001. У организаций (предприятий), имеющих системы менеджмента на основе требований ISO 9001 и ХАССП, большинство требований учтено. Таким образом, не должно возникать трудностей при интеграции систем менеджмента, разработанных на основе требований ГОСТ Р ИСО 22000, с существующими системами с учетом требований ГОСТ ISO 9001.

Настоящий стандарт разработан для применения ГОСТ Р ИСО 22000 организациями (предприятиями) в сфере розничной торговли, в том числе имеющими в составе (структуре) цеха общественного питания, изготавливающие и реализующие продукцию общественного питания.

Настоящий стандарт дает описание мероприятий, необходимых для разработки и внедрения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов посредством осуществления последовательных этапов. Это должно обеспечить функционирование результативной и эффективной системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Услуги розничной торговли. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ГОСТ Р ИСО 22000—2007 ДЛЯ СФЕРЫ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ

Services retail trade. System of food safety management.
Recommendations about application GOST R ISO 22000—2007 for the sphere of retail trade

Дата введения — 2015—06—01

1 Область применения

Настоящий стандарт содержит общие рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000.

Настоящий стандарт предназначен для организаций (предприятий) в сфере розничной торговли, разрабатывающих и внедряющих систему менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе требований ГОСТ Р ИСО 22000, а также для персонала, отвечающего за безопасность пищевых продуктов.

Настоящий стандарт распространяется на предприятия розничной торговли, осуществляющие приобретение, торгово-технологические процессы и реализацию пищевых продуктов, а также изготовление и реализацию продукции общественного питания в цехах общественного питания при предприятиях розничной торговли.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ ISO 9001—2011 Система менеджмента качества. Требования

ГОСТ Р 51303—2013 Торговля. Термины и определения

ГОСТ Р 51305—2009 Услуги торговли. Требования к персоналу

ГОСТ Р ИСО 22000—2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

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

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины, установленные в ГОСТ Р 51303, ГОСТ Р ИСО 22000.

Издание официальное

4 Рекомендации по применению раздела 4 ГОСТ Р ИСО 22000

4.1 Общие требования

4.1.1 Организация (предприятие), разрабатывающая(ее) и внедряющая(ее) систему менеджмента безопасности пищевых продуктов, основанную на требованиях ГОСТ Р ИСО 22000, должна(о) выполнить следующие действия:

- определить торговый ассортимент реализуемых пищевых продуктов, в т. ч. продукции общественного питания, изготавливаемой в цехах общественного питания при предприятии розничной торговли;
- идентифицировать реализуемые пищевые продукты:
  - пищевые продукты, поступающие от изготовителя/продавца в потребительской упаковке,
  - пищевые продукты, поступающие от изготовителя/продавца в транспортной упаковке и подлежащие фасовке, нарезке, взвешиванию, упаковке, маркировке при их реализации в следующих видах:
  - в виде продуктов, подготовленных к продаже и упакованных до момента их реализации,
  - в виде продуктов, подлежащих фасовке, упаковке и непосредственной реализации потребителю;
- продукцию общественного питания, изготавливаемую в цехах общественного питания при предприятиях розничной торговли и реализуемую через отделы кулинарии или на территории фуд-корта в торговых залах предприятия в следующих видах:
  - в виде сырых или предварительно подготовленных пищевых продуктов (например, сэндвичи в цехе при гастрономическом отделе) и из сырого сырья, которое обрабатывают, расфасовывают и упаковывают (например, полуфабрикаты из мяса, мясной фарш в мясном цехе, мучные кулинарные и булочные изделия в хлебопекарном цехе и др.),
  - в виде горячих и охлажденных блюд и изделий (из кулинарного или горячего цеха),
  - в виде полуфабрикатов высокой степени готовности (блюд и изделий, подвергнутых интенсивному охлаждению или заморозке);
- определить критические (опасные) факторы при поставке продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее — пищевых продуктов) с целью исключения отрицательного воздействия на их безопасность при реализации;
- определить критические (опасные) факторы при изготовлении и реализации продукции общественного питания с целью исключения отрицательного воздействия на ее безопасность при реализации в отделе кулинарии цеха общественного питания при предприятии розничной торговли;
- идентифицировать потребителей пищевых продуктов;
- проводить соответствующие мероприятия в области эффективного внешнего и внутреннего обмена информацией;
- определить процессы, на которые будет распространена система менеджмента безопасности пищевых продуктов, и установить взаимосвязь между ними;
- систематически идентифицировать все входные данные для пищевых продуктов и определять результат на выходе каждого процесса;
- предотвратить воздействие критических (опасных) факторов на пищевые продукты при их реализации с целью исключения отрицательного воздействия на потребителя;
- проводить самооценку (анализ) соблюдения требований по позициям, представленным в контрольных листах.

В соответствии с 4.1 ГОСТ Р ИСО 22000 организация (предприятие) должна(о):

- обеспечить идентификацию, оценивание и управление опасностями, которые угрожают безопасности пищевых продуктов и которые могут возникнуть в отношении продуктов, входящих в область применения системы таким образом, чтобы продукты, реализуемые предприятием розничной торговли, непосредственно или косвенно не причинили вреда потребителю;
- передавать достоверную информацию в отношении безопасности реализуемых пищевых продуктов;
- довести до сведения всего персонала организации (предприятия) информацию в отношении разработки, внедрения и актуализации своей системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в той мере, в какой это необходимо для обеспечения безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями настоящего стандарта;
- периодически анализировать и актуализировать при необходимости систему менеджмента безопасности пищевых продуктов для того, чтобы она отражала деятельность организации (предприя-

тия) и включала в себя актуальную информацию в отношении опасностей, угрожающих безопасности пищевых продуктов, которыми необходимо управлять.

Если организация (предприятие) передает в субподряд определенный процесс, который может оказать влияние на качество реализуемых пищевых продуктов, то она должна обеспечить контроль за таким процессом. Управление переданными в субподряд процессами должно быть идентифицировано и документально оформлено в рамках системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

4.1.2 Организация (предприятие) должна(о) иметь в качестве входных данных информацию о закупаемых пищевых продуктах, расходных материалах, упаковках, услугах сторонних организаций и в качестве выходных данных информацию о реализуемых пищевых продуктах, в том числе готовой продукции общественного питания и услугах, предоставляемых потребителям. Между входными и выходными данными (входами и выходами) организация (предприятие) может выполнять различные этапы торгово-технологических процессов и технологических процессов, связанных с изготовлением (производством) и реализацией продукции общественного питания.

В соответствии с ГОСТ ISO 9001 выходные данные (результат) одного процесса могут быть также входными данными для другого процесса.

Данный процессный подход позволяет представить идентифицированные процессы в виде схемы.

Для соответствия организации (предприятия) требованиям ГОСТ Р ИСО 22000 следует рассматривать в качестве входных данных информацию, касающуюся нормированных показателей безопасности, на основании которых проводят оценки опасностей и мероприятия по их управлению.

Выходные данные должны включать данные, полученные в результате обмена информацией, а также результаты мониторинга, используемые для верификации и/или анализа системы менеджмента безопасности, и информацию, полученную от организаций, осуществляющих надзорные функции.

Взаимосвязь между входами и выходами представлена на рисунке 1.

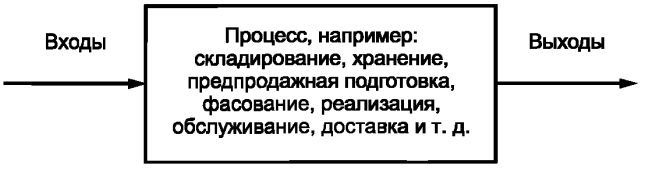

Рисунок 1 — Взаимосвязь входов/выходов

Организация (предприятие) должна(о) разработать торгово-технологический процесс реализации пищевых продуктов и технологический процесс, связанный с изготовлением (производством) и реализацией продукции общественного питания, с целью обеспечения их безопасности для потребителей.

4.1.3 Перед разработкой системы менеджмента безопасности пищевых продуктов организации (предприятию) рекомендуется провести самооценку соблюдения требований системы менеджмента безопасности и заполнить приведенный контрольный лист 1, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 1

Показатели самооценки организации (предприятия)	Да	Нет
Определены обязательства руководства организации (предприятия) по функционированию системы менеджмента безопасности пищевых продуктов?		
Определены организацией (предприятием) цели по достижению требований безопасности пищевых продуктов?		
Разработана процедура управления документацией для обеспечения функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов?		
Разработана политика в области обеспечения безопасности пищевых продуктов?		
Назначен руководитель группы безопасности пищевых продуктов?		
Сформирована группа безопасности пищевых продуктов?		
Идентифицированы и определены процессы, осуществляемые в организации (предприятии)?		

Окончание

Показатели самооценки организации (предприятия)	Да	Нет
Установлен механизм внешнего обмена информацией?		
Установлен механизм внутреннего обмена информацией?		
Разработаны мероприятия по готовности к чрезвычайным ситуациям и реагированию на них в предполагаемых местах происшествия?		
Обеспечена(о) организация (предприятие) ресурсами в достаточной мере?		
Ознакомлен персонал со своими обязанностями и правами?		
Обеспечен персонал необходимой документацией?		
Обучен персонал основам системы менеджмента безопасности?		
Составлены спецификации для каждого наименования пищевых продуктов?		
Идентифицированы опасности для пищевых продуктов?		
Проведена оценка опасностей, угрожающих безопасности пищевых продуктов?		
Актуализированы нормативные правовые акты, нормативные и технические документы в сфере розничной торговли?		
Идентифицированы требования нормативных правовых актов, нормативных документов для включения в программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ)?		
Внедрена организацией (предприятием) передовая практика в сфере розничной торговли?		
Идентифицированы критические контрольные точки и разработана система мониторинга в них при осуществлении торгово-технологических/технологических процессов в организации (предприятии)?		
Документирована система прослеживания пищевых продуктов?		
Проведены внутренние аудиты?		
Проведен руководством организации (предприятия) анализ действий по обеспечению безопасности пищевых продуктов?		

После заполнения контрольного листа 1 организации (предприятию) необходимо осуществить подсчет баллов в соответствии с приложением А для определения степени формирования в организации (предприятии) системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Организация (предприятие) после рассмотрения вышеизложенных аспектов должна(о) разработать предварительные мероприятия по управлению безопасностью пищевых продуктов.

4.2 Требования к документации

4.2.1 Общие требования

Документация должна способствовать функционированию системы менеджмента безопасности и ее поддержанию в рабочем состоянии. В соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000 должны быть документально оформлены следующие документы:

- политика в области обеспечения безопасности пищевых продуктов;
- процедуры и записи, указанные в 4.2 ГОСТ Р ИСО 22000;
- документы, необходимые для поддержания эффективного функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

4.2.2 Управление документацией

Для управления документацией необходимо своевременно актуализировать, не допускать наличия устаревших документов в соответствующих структурных подразделениях организации (предприятия), обеспечивать надлежащую сохранность записей.

Документы системы можно представлять в электронном виде при условии соблюдения определенных мер, связанных с их управлением и контролем. Эти меры должны предусматривать предварительный анализ предлагаемых изменений до момента их внедрения с целью определения возможных последствий для безопасности пищевых продуктов и воздействия этих мер на систему менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Для определения необходимых мероприятий по управлению документацией следует установить документированные процедуры.

Для оценки управления документацией и функционирования документированных процедур, а также соблюдения требований необходимо заполнить приведенный контрольный лист 2, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 2

Оценка управления документацией и функционирования документированных процедур	Да	Нет
Одобрены документы до их утверждения и передачи в соответствующие подразделения организации (предприятия)?		
Проведены анализ и актуализация документов по мере необходимости, а также повторное одобрение документов?		
Идентифицированы вносимые изменения в документы и текущий статус пересматриваемых документов?		
Обеспечено наличие соответствующих версий применяемых документов в местах их использования?		
Обеспечены четкость и доступность состояния документов при их идентификации?		
Обеспечены идентификация соответствующих документов внешнего происхождения и контроль за их распределением?		
Предотвращено непреднамеренное использование устаревших документов?		
Гарантирована надлежащая идентификация устаревших документов в случае их хранения по определенной причине?		

4.2.3 Управление записями

Для обеспечения прослеживания и наличия свидетельств о соответствии требованиям системы менеджмента безопасности пищевых продуктов необходимо вести и поддерживать в рабочем состоянии соответствующие записи. Эти записи должны быть четкими, легко идентифицируемыми, доступными, исключая их длительный поиск.

Для определения мероприятий по управлению записями, необходимых для обеспечения их идентификации, хранения, защиты, поиска, продолжительности хранения и расположения, необходимо иметь документально оформленную процедуру.

С целью определения полноты соблюдения всех требований, предъявляемых к документации в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000, необходимо заполнить приведенный контрольный лист 3, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 3

Соблюдение требований ГОСТ Р ИСО 22000 к документации	Да	Нет
Определены общие требования к документации системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (см. 4.1)?		
Документированы в рамках системы менеджмента безопасности пищевых продуктов процессы, передаваемые для выполнения внешним сторонам (см. 4.1, 4.2.1 и 5.3)?		
Оформлены документально политика в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и связанные с ней цели (см. 4.2.1 и 5.2)?		
Документирована процедура для определения мероприятий по управлению всей документацией в рамках системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (см. 4.2.2)?		
Оформлены в виде записей свидетельства о соответствии требованиям и свидетельства об эффективном функционировании системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (см. 4.2.3)?		
Документирована процедура по определению механизмов управления, необходимых для идентификации, хранения, защиты, поиска, продолжительности хранения и нахождения записей (см. 4.2.3)?		

Продолжение

Соблюдение требований ГОСТ Р ИСО 22000 к документации	Да	Нет
Осуществлены записи, касающиеся внешнего обмена информацией с другими организациями, работающими в цепи создания и реализации пищевой продукции (по вопросам обеспечения безопасности пищевых продуктов) (см. 5.6.1)?		
Выполнены записи о проведении мероприятий в области анализа со стороны руководства организации (предприятия) (см. 5.8.1)?		
Осуществлены записи о подписании соглашений или договоров, определяющих ответственность и полномочия внешних экспертов, которых привлекают для разработки, внедрения, применения или оценки системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (см. 6.2.1)?		
Осуществлены записи по обучению и подготовке персонала (см. 6.2.2)?		
Оформлены записи о верификации и модификации ПОПМ (см. 7.2.3)?		
Документирован порядок управления мероприятиями, включенными в ПОПМ (см. 7.2.3)?		
Документирована вся собранная информация, необходимая для проведения анализа опасностей; выполнены ли соответствующие записи (см. 7.3.1)?		
Выполнены записи, подтверждающие наличие у членов группы безопасности пищевых продуктов соответствующей квалификации и опыта работы на основании соответствующих документов (см. 7.3.2)?		
Документированы характеристики в виде спецификаций на все имеющиеся в наличии пищевые продукты, упаковку и другие материалы, входящие в контакт с пищевыми продуктами, с целью анализа опасностей (см. 7.3.3.1)?		
Описаны в документах надлежащим образом характеристики в виде спецификаций на все расфасованные пищевые продукты, в том числе готовую продукцию общественного питания, с целью анализа опасностей (см. 7.3.3.2, 7.3.3.3)?		
В спецификациях на пищевые продукты, в т. ч. на продукцию общественного питания, документировано предусмотренное применение и обращение с пищевыми продуктами, а также любое непреднамеренное, но ожидаемое в разумных пределах непредусмотренное применение и обращение с пищевыми продуктами для проведения анализа опасностей (см. 7.3.4)?		
Сохранены в качестве записей подтвержденные технологические схемы (см. 7.3.5.1)?		
Сохранено и актуализировано документированное описание имеющихся мероприятий по управлению параметрами процесса и/или степени обязательности их соблюдения (см. 7.3.5.2)?		
Идентифицированы и документированы все опасности, угрожающие безопасности пищевых продуктов, возникновение которых возможно для данного вида пищевых продуктов, в т. ч. продукции общественного питания, процесса и используемых средств (см. 7.4.2.1)?		
Оформлена в виде записей оценка опасностей, угрожающих безопасности пищевых продуктов, включая применяемый метод оценки и результаты их оценки (см. 7.4.3)?		
Описаны методы и параметры, позволяющие классифицировать мероприятия по управлению как элементы ХАССП (см. 7.4.4)?		
Оформлены в виде записей результаты оценок мероприятий по управлению, которые должны поддерживаться в рабочем состоянии (см. 7.4.4)?		
Оформлены документально производственные ПОПМ и осуществлены записи при мониторинге (см. 7.5)?		
Оформлен документально план ХАССП, а также осуществлены записи при его мониторинге (см. 7.6.1)?		
Оформлено документально обоснование определения значений критических пределов для критических контрольных точек (ККТ) (см. 7.4.2.3 и 7.6.3)?		
Разработана система мониторинга в каждой ККТ в отношении: - измерения или наблюдения, позволяющего получить результаты в пределах приемлемого интервала времени; - используемых при проведении мониторинга средств и приборов; - применяемых методов калибровки, периодичности мероприятий в области мониторинга, полномочий и ответственности за проведение мониторинга и оценки результатов; - требований к ведению записей и методов ведения записей (см. 7.6.4)?		

Окончание

Соблюдение требований ГОСТ Р ИСО 22000 к документации	Да	Нет
Разработаны и оформлены документально процедуры надлежащего обращения с потенциально опасными пищевыми продуктами (см. 7.6.5)?		
Актуализирована документация, являющаяся основой ПОПМ и плана ХАССП (см. 7.7)?		
Оформлены документально планы проведения верификации и осуществлены записи результатов верификации (см. 7.8)?		
Сохранены записи, обеспечивающие возможность их прослеживаемости (записи должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов, нормативных документов и требованиям потребителей и храниться в течение установленного времени) (см. 7.9)?		
Документирована и применена процедура в отношении: - идентификации и оценки пищевых продуктов, в том числе продукции общественного питания в случаях превышения критических пределов в ККТ или в случае потери управления в рамках производственных программ обязательных предварительных мероприятий для определения обращения данного продукта; - анализа проведенной коррекции? Сохранены записи, свидетельствующие об оценке, и гарантировано их рабочее состояние (см. 7.10.1)?		
Разработаны, документально оформлены и сохранены в рабочем состоянии процедуры, определяющие соответствующие действия по идентификации и устранению причины обнаруженных несоответствий, предотвращению их повторения и возвращению процесса или системы под контроль при обнаружении несоответствий; оформлены записи о результатах корректирующих действий (см. 7.10.2)?		
Оформлены документально меры по управлению и наделению полномочиями по обращению с потенциально опасными пищевыми продуктами (см.7.10.3.1 и 5.7)?		
Оформлена документально и сохранена процедура по уведомлению заинтересованных сторон, по обращению с изъятыми пищевыми продуктами, а также находящимися в процессе хранения, и последовательности действий, предпринимаемых в случае изъятия продуктов? Оформлена в виде записи информация о причине, объемах и результате изъятия и передана она руководству организации (предприятия) в качестве входных данных для анализа (см. 7.10.4)?		
Оформлены записи о верификации в отношении эффективности программы изъятия пищевых продуктов (см. 7.10.4)?		
Оформлены записи о результатах калибровки и поверки? Осуществлены записи об оценке признания измерительного оборудования несоответствующим и предпринимаемых по ее результатам действиях (см. 8.3)?		
Оформлена документально процедура, определяющая ответственность, требования к планированию и проведению аудитов, а также к предоставлению отчета о результатах аудита и к ведению записей (см. 8.4.1)?		
Оформлены в виде записей результаты анализа по верификации и последующие действия и переданы руководству организации в качестве входных данных для анализа и актуализации системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (см. 8.4.3)?		
Оформлены в виде записей действия по актуализации элементов системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (см. 8.5.2 и 5.6.2)?		

5 Рекомендации по применению раздела 5 ГОСТ Р ИСО 22000

5.1 Обязательства руководства

В соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000 руководство организации (предприятия) должно четко определить и довести до сведения всего персонала должностные обязанности и полномочия по обеспечению функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Исполнение этих полномочий должно быть документально оформлено и заверено подписями ответственных лиц.

Информация, касающаяся ответственности и полномочий, должна быть подробно доведена до персонала при его обучении и подготовке, проводимых как на общей основе для всего персонала, так и более детально для ответственных сотрудников организации (предприятия).

5.2 Политика в области обеспечения безопасности пищевых продуктов

Политика организации (предприятия) должна соответствовать задачам и видам ее деятельности с учетом положения на потребительском рынке и места в цепи создания пищевой продукции. Организация (предприятие) должна(о) обеспечивать выделение необходимого количества ресурсов, устанавливать и анализировать свою политику для гарантии ее соответствия возможным изменениям.

Политика должна быть заверена подписью(ями) с указанием даты ее утверждения для демонстрации обязательств, взятых на себя руководством организации (предприятия).

Руководство организации (предприятия) должно гарантировать, что политика в области обеспечения безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями 5.2 ГОСТ Р ИСО 22000:

- учитывает влияние характера и масштаба возможных рисков на безопасность пищевых продуктов в процессе их реализации;
- отражает роль организации (предприятия) для выполнения обязательств, направленных для удовлетворения ожидания и спроса потребителей;
- включает обязательство в части соответствия:
  - действующим нормативным правовым актам и нормативным документам в области безопасности пищевых продуктов,
  - особым требованиям потребителей в отношении источников пищевых продуктов, упаковки и т. д.;
- будет доведена до сведения всех работников с целью соблюдения принятых ими на себя обязательств, вовлечения и активного участия в обеспечении безопасности пищевых продуктов, а также понимания руководителями всех уровней своих должностных обязанностей;
- будет анализироваться через определенные периоды времени и при необходимости актуализироваться для того, чтобы удостовериться в том, что она продолжает отвечать целям организации (предприятия) с учетом изменяющихся обстоятельств (новых потребностей, связанных с осуществлением деятельности, изменениями нормативных правовых актов, нормативных документов и технологий) и выводов по инцидентам, результатам аудита и наилучшей практики;
- будет обеспечивать соответствующий обмен информацией между работниками и их обучение для гарантии надлежащего уровня компетентности работников и выполнения ими своих должностных обязанностей и обязательств;
- будет направлена на идентификацию целей, которые можно измерить и проверить в рамках аудитов, проводимых в организации (предприятии).

Для оценки политики в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и соблюдения требований необходимо заполнить приведенный контрольный лист 4, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 4

Оценка политики в области обеспечения безопасности пищевых продуктов	Да	Нет
Предназначена политика для минимизации рисков, связанных с обеспечением безопасности пищевых продуктов?		
Отражена в политике роль организации (предприятия) в цепи создания пищевой продукции?		
Предназначена политика для признания и внедрения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в качестве составной части результативной деятельности организации (предприятия)?		
Отражена в политике обязательность соответствия пищевых продуктов требованиям безопасности, указанным в нормативных правовых актах и нормативных документах, а также требованиям потребителей?		
Доведена политика до сведения персонала, внедрена и гарантирована на всех уровнях организации (предприятия)?		
Проведен анализ политики через определенные периоды времени с целью определения ее продолжающейся пригодности?		
Адекватна политика в отношении обмена информацией?		
Предусмотрены в политике измеряемые цели?		
Включено в политику обязательство руководства организации (предприятия) по постоянному улучшению результативности системы менеджмента безопасности пищевых продуктов?		

Окончание

Оценка политики в области обеспечения безопасности пищевых продуктов	Да	Нет
Предусмотрена в политике приоритетность обеспечения безопасности пищевых продуктов со стороны руководства организации (предприятия)?		
Отражено в политике, что персонал является ключевым ресурсом для обеспечения безопасности пищевых продуктов?		

5.3 Планирование системы менеджмента безопасности пищевых продуктов

Организация (предприятие) должна(о) разработать план мероприятий по внедрению системы менеджмента безопасности пищевых продуктов и ее поддержанию в рабочем состоянии, включающий:

- назначение руководителя группы и формирование группы безопасности пищевых продуктов;
- определение процессов эксплуатации инженерно-технических систем и оборудования;
- определение материальных и человеческих ресурсов, подготовку блок-схемы, разработку технологических схем;
- выявление существующих ПОПМ;
- выявление опасностей для каждого процесса;
- оценку опасностей;
- определение ПОПМ и ККТ;
- определение мер контроля;
- принятие контролирующей документации;
- утверждение и аудит системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

5.4 Ответственность и полномочия

Для внедрения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов руководство организации (предприятия) должно назначить руководителя группы безопасности пищевых продуктов. В качестве кандидатуры на эту должность должен быть назначен сотрудник, который обладает необходимыми навыками, знаниями, лидерскими качествами и которому предоставлено достаточное время для эффективного выполнения своих обязанностей. В небольших организациях (предприятиях) он может быть представителем их руководства, в крупных организациях — руководителем среднего звена или структурного подразделения.

После назначения руководителя группы безопасности пищевых продуктов необходимо обеспечить эффективную работу членов этой группы, ориентированных на решение вопросов гарантии безопасности пищевых продуктов, каждый из которых при этом должен иметь собственную область оценки и экспертизы.

5.5 Руководитель группы безопасности пищевых продуктов

Сотрудник, назначаемый на эту должность, должен иметь:

- соответствующие полномочия и авторитет для эффективного внедрения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в организации (на предприятии);
- достаточный авторитет, чтобы оказывать влияние на руководство организации (предприятия) для проведения необходимых изменений, касающихся политики в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и элементов системы менеджмента безопасности пищевых продуктов;
- влияние на персонал и руководителей структурных подразделений для обеспечения надлежащего функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов;
- доступ к управлению необходимыми ресурсами (материальными и человеческими);
- технические навыки и/или опыт в области обеспечения безопасности пищевых продуктов;
- адекватный уровень профессиональной подготовки.

Основные должностные обязанности руководителя группы безопасности пищевых продуктов:

- инициировать и содействовать обеспечению внешнего и внутреннего обмена информацией;
- организовывать административную поддержку в содействии выполнения задач, поставленных перед группой безопасности пищевых продуктов;
- разрабатывать и способствовать реализации плана по внедрению системы менеджмента безопасности;
- налаживать и поддерживать взаимодействие с другими структурными подразделениями и руководством организации (предприятия);
- эффективно распределять и использовать ресурсы, включая человеческие ресурсы;
- консультировать и оказывать помощь членам группы безопасности пищевых продуктов;

- обеспечивать надлежащий уровень экспертизы, осуществляемой остальными членами группы безопасности пищевых продуктов;
- поручать выполнение задач, решать текущие проблемы и принимать взвешенные решения.

5.6 Обмен информацией

5.6.1 Внешний обмен информацией

Для реализации эффективного внешнего обмена информацией необходимо устанавливать и внедрять следующие механизмы:

- по передаче и обмену информацией с поставщиками, потребителями, изготовителями пищевых продуктов, контролирующими органами и другими заинтересованными сторонами;
- своевременному реагированию на любые чрезвычайные ситуации, такие как ущерб или дефекты, связанные с реализацией пищевых продуктов, в т. ч. изготовляемой продукцией общественного питания;
- идентификации и получению соответствующей информации, касающейся пищевых продуктов, в т. ч. продукции общественного питания, от внешних источников, например, связанных с изменениями и принятием нормативных правовых актов, нормативных документов, информацией о новых разработках;
- доведению информации, касающейся безопасности пищевых продуктов, до сведения заинтересованных работников организации (предприятия) в рамках внутреннего обмена информацией;
- передаче определенной информации по запросу сторонних организаций;
- оперативному реагированию на вопросы потребителей относительно безопасности реализуемых пищевых продуктов.

Следует разработать блок-схему, отражающую оборот полученной внешней информации, включая:

- источники информации;
- структурные подразделения организации (предприятия), в которых регистрируется информация;
- лицо, передающее информацию;
- элементы системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, для которых необходима поступающая информация.

Организация (предприятие) может получать информацию из многих источников, в том числе от средств массовой информации, потребителей, поставщиков, государственных организаций и других заинтересованных сторон в отношении вопросов, касающихся безопасности пищевых продуктов. На основе полученной информации и реагирования на нее организация (предприятие) должна(о) улучшить свою деятельность. С целью эффективного внешнего обмена информацией необходимо назначить сотрудника, отвечающего за передачу и обмен информацией с третьими лицами, имеющими отношение к безопасности пищевых продуктов.

Для оценки мероприятий по внешнему обмену информацией и соблюдения требований необходимо заполнить приведенный ниже контрольный лист 5, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 5

Оценка мероприятий по внешнему обмену информацией	Да	Нет
Назначено лицо, ответственное за функционирование внешнего обмена информацией, в том числе с поставщиками и подрядчиками?		
Обеспечена передача информации по безопасности пищевых продуктов, полученной от внешних сторон, в том числе от потребителей, в качестве входных данных для анализа руководством организации (предприятия)?		

5.6.2 Внутренний обмен информацией

Для реализации эффективного внутреннего обмена информацией в организации (предприятии) следует установить и внедрить следующие механизмы:

- по обороту внутренней документации;
- доведению внешней информации (требования нормативных правовых актов, пожеланий и замечаний потребителей) до персонала;

- предоставлению персоналом информации, касающейся идентификации опасностей и оценке рисков, а также недостаточного обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Доведение информации до персонала следует осуществлять на рабочих местах, производственных совещаниях, информационных стендах.

Персонал должен предоставлять информацию по идентификации опасностей и оценке рисков, что необходимо для внедрения соответствующих мер по управлению.

Персонал должен сообщать о недостатках, имеющихся в механизмах обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Для подключения персонала к разработке процедур и консультаций с ним в области безопасности пищевых продуктов необходимо проводить совещания.

Группа безопасности пищевых продуктов должна получать информацию обо всех изменениях посредством эффективных систем внутреннего обмена информацией.

Для оценки мероприятий по внутреннему обмену информацией и соблюдения требований необходимо заполнить приведенный контрольный лист 6, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 6

Оценка мероприятий по внутреннему обмену информацией	Да	Нет
Обеспечен в организации (на предприятии) внутренний обмен информацией по вопросам безопасности пищевых продуктов, в т. ч. изготовленной продукции общественного питания, функционирования ПОПМ и элементов ХАССП, квалификации персонала, нормативных правовых актов и нормативных документов?		
Возложена ответственность на группу безопасности пищевых продуктов за использование информации для актуализации системы менеджмента безопасности?		
Было реагирование руководства организации (предприятия) на предложения персонала по вопросам обеспечения безопасности пищевых продуктов?		
Проведены совещания по безопасности пищевых продуктов?		
Проведены мероприятия по повышению уровня квалификации персонала для выполнения своей работы?		
Доведены до всех работников жалобы сторонних организаций и потребителей пищевых продуктов, а также последующие корректирующие действия?		

5.7 Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них

Организация (предприятие) должна(о) разработать комплекс мероприятий, осуществляемых при возникновении чрезвычайных обстоятельств, в том числе порядок эвакуации персонала при пожаре, оказания ему первой медицинской помощи.

Руководство организации (предприятия) должно разработать, внедрить и поддерживать в рабочем состоянии процедуры по управлению потенциально возможными чрезвычайными обстоятельствами и аварийными ситуациями (например, отключение электроэнергии, поломка технологического, холодильного оборудования и др.), способными оказать отрицательное воздействие на безопасность пищевых продуктов, в том числе продукции общественного питания в процессе ее изготовления (производства).

Для оценки готовности к возникновению чрезвычайных обстоятельств и своевременного реагирования на них и соблюдения требований необходимо заполнить приведенный контрольный лист 7, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 7

Оценка готовности к возникновению чрезвычайных обстоятельств и своевременного реагирования на них	Да	Нет
Установлена в организации (на предприятии) система передачи и обмена информацией в случае возникновения чрезвычайных обстоятельств?		
Проведены мероприятия по учебной тревоге или подобные тренировки на случай возникновения чрезвычайных обстоятельств?		
Проанализированы имевшие место чрезвычайные обстоятельства, результаты учебных тревог/тренировок, сделаны соответствующие выводы и предприняты корректирующие действия?		

5.8 Анализ со стороны руководства

5.8.1 Общие положения

Анализ со стороны руководства должен содержать выводы:

- по функционированию, пригодности, адекватности и эффективности действующей системы менеджмента безопасности пищевых продуктов;
- выполнению установленных требований;
- соответствию системы менеджмента безопасности пищевых продуктов текущим задачам организации (предприятия);
- определению направлений деятельности и элементов системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, где необходимо добиться улучшения;
- выработке механизмов для постоянного улучшения деятельности организации (предприятия).

Анализ со стороны руководства организации (предприятия) должен осуществляться не менее одного раза в год. Результатами такого анализа могут быть пересмотр политики в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и изменения действующей системы менеджмента безопасности.

5.8.2 Входные данные для анализа со стороны руководства

Входные данные, используемые для анализа руководством организации (предприятия), включают в себя:

- информацию, содержащую:
  - изменения в нормативных правовых актах и нормативных документах,
  - ожидания потребителей,
  - социальные изменения,
  - достижения технического прогресса,
  - новые источники снабжения;
- информацию о потребностях в ресурсах:
  - для расширения торгово-технологических и технологических процессов (линий производства),
  - переоснащения производства оборудованием,
  - изменений, связанных со структурой руководства,
  - решения проблем с поставками,
  - оценки уровня компетентности различных категорий персонала, зависящей от происходящих изменений в организации (на предприятии);
- информацию, поступающую:
  - от персонала,
  - руководителей (информацию, прозвучавшую на совещаниях),
  - потребителей,
  - групп в области безопасности пищевых продуктов, техники безопасности и охраны здоровья персонала;
  - результаты мероприятий по управлению:
  - данные по результатам мониторинга и обеспечению соответствия в отношении пищевой безопасности,
  - результаты валидации системы менеджмента безопасности,
  - результаты верификации (аудитов, испытаний продукции).

Для оценки входных данных для анализа со стороны руководства организации (предприятия) и соблюдения требований необходимо заполнить приведенный контрольный лист 8, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 8

Оценка входных данных для анализа со стороны руководства организации (предприятия)	Да	Нет
Включены имеющиеся поправки и изменения к нормативным правовым актам и нормативным документам?		
Представлены данные об изменениях, касающихся внутренней организационной структуры/должностной структуры и должностных обязанностей персонала?		
Включены отчеты об уровне компетентности/потребности в обучении персонала?		
Включены данные об изменениях, касающихся реализуемых пищевых продуктов, в том числе продукции общественного питания?		

Окончание

Оценка входных данных для анализа со стороны руководства организации (предприятия)	Да	Нет
Включены данные об изменениях, касающихся поставки пищевых продуктов, упаковки и т. п.?		
Включены данные об изменениях, касающихся системы торговли, производства и оборудования?		
Включены данные об изменениях, касающихся складских, фасовочных, торговых, производственных помещений, торговых залов, размещения оборудования, окружающей среды и т. п.?		
Включены данные о действиях по результатам совещаний с участием руководства организации (предприятия)?		
Включены данные о действиях по результатам предыдущих анализов со стороны руководства, действиях в чрезвычайных обстоятельствах и по изъятию пищевых продуктов?		
Включены данные анализа деятельности по обмену информацией и по актуализации системы менеджмента безопасности?		
Включены данные валидации системы ХАССП, включающей блок-схемы процессов, опасности и мероприятия по управлению?		
Представлены результаты верификации, внешних и внутренних аудитов, проверок контролирующих организаций, испытаний пищевых продуктов, в том числе продукции общественного питания?		

5.8.3 Выходные данные анализа со стороны руководства

Выходные данные, полученные в результате анализа со стороны руководства организации (предприятия), должны отражать решения, принятые на основе различных входных данных, а также обязательства руководства по постоянному улучшению системы менеджмента безопасности пищевых продуктов и деятельности организации (предприятия). Полученные выходные данные должны документировать.

Для оценки выходных данных анализа со стороны руководства организации (предприятия) и соблюдения требований необходимо заполнить приведенный контрольный лист 9, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 9

Оценка выходных данных анализа со стороны руководства организации (предприятия)	Да	Нет
Принято решение о гарантиях соответствия требованиям нормативных правовых актов, нормативных документов и проведения соответствующих мероприятий по обеспечению безопасности пищевых продуктов?		
Приняты решения о реализации мер, касающихся обеспечения безопасности пищевых продуктов?		
Приняты решения о реализации мер, касающихся повышения результативности системы менеджмента безопасности пищевых продуктов?		
Принято решение о пересмотре политики организации (предприятия) в области обеспечения безопасности пищевых продуктов?		
Приняты решения о реализации мер, касающихся пересмотра целей обеспечения безопасности пищевых продуктов?		
Приняты решения о реализации мер в отношении необходимых ресурсов, включая профессиональные навыки и обучение персонала?		

6 Рекомендации по применению раздела 6 ГОСТ Р ИСО 22000

6.1 Обеспечение ресурсами

Для обеспечения эффективного функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов организация (предприятие) должна(о) проводить оценку имеющихся человеческих и материальных ресурсов и обеспечивать их постоянное наличие.

6.2 Человеческие ресурсы

6.2.1 Общие положения

Руководство организации (предприятия) должно разработать:

- процедуру приема на работу и оценки компетентности персонала;
- процедуру идентификации лиц, ответственных за обеспечение и реализацию мероприятий в области системы менеджмента безопасности пищевых продуктов;
- должностные инструкции персонала;
- мероприятия по повышению квалификации персонала.

В организации (предприятии) должны быть установлены четкие и понятные каналы общения и отчетности, обеспечивающие эффективную передачу и обмен информацией между всеми структурными подразделениями организации (предприятия).

6.2.2 Компетентность, осведомленность и подготовка

Руководство организации (предприятия) должно решать вопросы, связанные с уровнем компетентности группы безопасности пищевых продуктов и другого персонала, принимающего участие в процессе реализации пищевых продуктов, в том числе изготовленной продукции общественного питания.

Персонал, принимаемый на работу, должен:

- отвечать требованиям [1], ГОСТ Р 51305, профессиональных стандартов, [2], [3] и других документов, касающихся конкретных должностей;
- сознавать свою персональную ответственность, обязанности и последствия, к которым может привести ненадлежащее выполнение установленных мероприятий по управлению и процедур в области безопасности пищевых продуктов;
- применять знания по безопасности пищевых продуктов, в том числе изготовляемой продукции общественного питания;
- иметь соответствующие навыки для решения задач, связанных с закупками, хранением и обработкой продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Организация (предприятие) должна(о) внедрить программу периодической подготовки и обучения персонала.

Для качественного выполнения членами группы безопасности пищевых продуктов своих функций рекомендуют применять специальную программу по подготовке и обучению, в том числе:

- по подготовке в области пищевой гигиены и безопасности на уровне, который соответствует их должностным обязанностям;
- обучению принципам ХАССП;
- обучению навыкам в области аудита.

Программы обучения и подготовки должны быть спланированы таким образом, чтобы отвлечение персонала от работы не оказало отрицательного воздействия на деятельность организации (предприятия).

Сотрудники, прошедшие обучение в установленном порядке по формализованным программам, могут проводить обучение персонала внутри организации (предприятия).

В отношении всего персонала организации (предприятия) должны вести записи, содержащие подробные сведения об его предыдущем опыте работы, подготовке, обучении и квалификации.

Для решения вопросов, связанных с человеческими ресурсами, необходимо разработать и внедрить руководство, касающееся требований к персоналу, а также соответствующие документы по ведению записей; на стадии разработки и внедрения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов следует использовать административный ресурс. В крупных организациях (предприятиях) должна быть административная поддержка группы безопасности пищевых продуктов на стадии разработки и проведения дальнейших этапов, связанных с ревизиями и пересмотром. В менее крупных организациях (предприятиях) эта функция может быть делегирована одному или нескольким членам группы, работающим в ней на постоянной основе. В организации (на предприятии) должна быть предусмотрена постоянная ответственность в отношении административного управления документами системы, включая ведение протоколов заседаний и обеспечение сохранности записей.

6.3 Инфраструктура

Организация (предприятие) должна(о) иметь необходимые помещения и инфраструктуру для осуществления своей деятельности.

6.4 Производственная среда

Для функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов организация (предприятие) должна(о) быть обеспечена(о) материальными ресурсами. Объем материальных ресурсов должен быть определен исходя из масштаба и характера деятельности организации (предприятия), требуемых ПОПМ, диапазона выявленных опасностей, соответствующих мероприятий по управлению и вследствие передачи определенных задач внешним организациям (например, контроль за микроорганизмами или вредителями). Потребности в материальных ресурсах должны быть оценены и отмечены в виде записей на каждой стадии процесса, связанного с внедрением системы менеджмента безопасности. Кроме того, необходимо планировать непрерывное поступление входных данных для непрерывного поддержания этих ресурсов. Например, должны быть программы по регулярному профилактическому обслуживанию и ремонту холодильных установок и оборудования, по регулярной калибровке датчиков температуры и термометров и др.

В качестве ключевых элементов системы менеджмента безопасности пищевых продуктов должны быть предусмотрены следующие позиции, связанные с материальными ресурсами:

- в ПОПМ должен быть затронут вопрос о надежной поставке в достаточном объеме оборудования и расходных материалов для обеспечения реализации мероприятий по поддержанию чистоты и соблюдению санитарных условий;
- для всех ККТ должны быть в наличии все ресурсы как для осуществления управления, так и для мониторинга мероприятий по управлению;
- члены группы безопасности должны отслеживать предпосылки возникновения несоответствий или проблем в системе менеджмента безопасности, связанных с материальными ресурсами;
- должны предусматривать оперативное реагирование на сбои или недостаточность материальных ресурсов при возникновении непредвиденных или чрезвычайных обстоятельств.

Примечание — Отсутствие незамедлительного реагирования может привести к нарушению требований безопасности пищевых продуктов;

- при проведении оценки и анализа опасностей следует рассматривать аспект альтернативных ресурсов, например, если возникнет необходимость замены применяемого чистящего химического средства вследствие перебоев его поставок, должна быть проведена оценка эффективности этой замены с точки зрения химической опасности, которую новое средство может представлять для пищевых продуктов. Это должно быть документально оформлено и включено в соответствующие записи.

7 Рекомендации по применению раздела 7 ГОСТ Р ИСО 22000

7.1 Общие положения

В соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000 организации (предприятия) в сфере розничной торговли должны выполнять свою роль в цепи создания пищевой продукции, то есть осуществлять функции, связанные с приобретением и продажей (реализацией) пищевых продуктов.

В организации (на предприятии) могут быть выполнены торгово-технологические процессы, а также дополнительные технологические процессы, предусматривающие изготовление (производство) продукции общественного питания в цехах общественного питания при предприятиях розничной торговли.

Организация (предприятие), работающая(ее) в сфере розничной торговли, должна(о) рассматривать вопрос безопасности пищевых продуктов в качестве основополагающего элемента при планировании различных операций (стадий) процессов.

При осуществлении торгово-технологических и технологических процессов организация (предприятие) должна(о) соблюдать требования [4], [5], [6], [7], [8], а продукция общественного питания, реализуемая в процессе оказания услуг по месту изготовления и вне предприятия торговли, должна соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Для безопасности реализуемых пищевых продуктов, в том числе изготовленной продукции общественного питания, организация (предприятие) должна(о) разработать ПОПМ, производственные программы обязательных предварительных мероприятий (ППОПМ) и план ХАССП.

Организации (предприятия), имеющие систему ХАССП, могут использовать этот раздел для сравнения собственной действующей системы с требованиями данного стандарта и на основании проведен-

ного анализа вносить необходимые коррективы. Для организаций (предприятий), разрабатывающих систему впервые, в этот раздел включено описание основных действий по постановке такой системы на своем производстве.

Взаимосвязь положений ГОСТ Р ИСО 22000 с принципами/этапами плана ХАССП приведена в ГОСТ Р ИСО 22000 (см. приложение В).

Организация (предприятие) должна(о) учитывать возможные опасности, идентифицированные на стадии планирования и разработки, и осуществлять предупреждающие меры, используя управление посредством ККТ.

Для оценки мероприятий по планированию приобретения и реализации пищевых продуктов, в т. ч. изготовленной продукции общественного питания, и соблюдения требований необходимо заполнить приведенный контрольный лист 10, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 10

Оценка мероприятий по планированию приобретения и реализации пищевых продуктов, в т. ч. изготовленной продукции общественного питания	Да	Нет
Сформирован план приобретения и реализации безопасных пищевых продуктов, а также разработки и внедрения безопасных торгово-технологических процессов и технологических процессов при изготовлении и реализации продукции общественного питания?		
Оформлена процедура по выполнению требований плана ХАССП для пищевых продуктов?		
Установлена ответственность за согласование и утверждение торгового ассортимента пищевых продуктов, рецептур и технологии изготовления продукции общественного питания до их реализации?		

7.2 Программы обязательных предварительных мероприятий

7.2.1 Общие требования

К обязательным предварительным мероприятиям могут быть отнесены мероприятия, являющиеся базовыми для процессов приобретения, торгово-технологических/технологических процессов и реализации пищевых продуктов, в том числе изготовленной продукции общественного питания. Для управления опасностями, характерными для конкретных мероприятий, необходимо разрабатывать программы, включающие меры профилактического характера.

Для внедрения и функционирования этих программ организация (предприятие) должна(о) осуществлять свою деятельность в соответствии с требованиями нормативных правовых актов и нормативных документов в области обеспечения безопасности пищевых продуктов, в том числе продукции общественного питания и надлежащей практикой в области гигиены [1], [2], [3], [4], [5], [6], [7].

ПОПМ в области безопасности пищевых продуктов должны быть разработаны с учетом специфики деятельности предприятия розничной торговли.

ПОПМ в области безопасности пищевых продуктов должны включать аспекты, связанные с производственными и вспомогательными помещениями, системами обеспечения — воздух, вода, электроэнергия, гигиеной персонала, контролем за вредителями, уборкой и санитарно-гигиеническими мероприятиями, мерами по предотвращению перекрестного загрязнения, управлением закупаемыми пищевыми продуктами, упаковкой и другими материалами, управлением отходами, эксплуатацией и обслуживанием оборудования, контролем по предотвращению попадания посторонних предметов, упаковкой, транспортированием.

Программа «Производственные и вспомогательные помещения» должна предусматривать соответствие условий строительства зданий, расположения производственных и необходимых вспомогательных помещений требованиям нормативных правовых актов, нормативных документов в сфере санитарии и строительства. Эта программа также должна включать оценку помещений перед началом работы и управление возможными изменениями и текущим техническим обслуживанием.

Программа «Гигиена персонала» должна гарантировать соблюдение персоналом личной гигиены, необходимой для обеспечения безопасности пищевых продуктов. С этой целью данная программа должна предусматривать доведение требований до сведения персонала и проведение мониторинга в отношении чистоты и опрятности персонала, правильного мытья рук, исключения вредных привычек (например, курения), состояния здоровья/годности для работы и ношения им специальной одежды.

Программа «Контроль за вредителями» должна предусматривать проведение адекватных процедур по предотвращению проникновения в помещения вредителей и контроля за эффективностью процедур предотвращения проникновения. Эти мероприятия должны осуществлять подрядчики по договору.

Примечание — Под вредителями подразумевают грызунов, насекомых, синатропных птиц и домашних животных.

Руководство организации (предприятия) должно:

- обеспечивать необходимые условия для проведения данных работ;
- организовывать мониторинг за этими работами с целью подтверждения надлежащего выполнения подрядчиками мероприятий, в том числе с использованием разрешенных химикатов, приманок, и корректирующих действий.

Нарушение со стороны подрядчика будет считаться несоответствием, допущенным ответственными работниками организации (предприятия).

Программа «Уборка и санитарно-гигиенические мероприятия» должна предусматривать мероприятия по поддержанию всех зон и участков помещений в надлежащей чистоте наряду с регулярными работами по дезинфекции помещений. Эта программа должна включать мероприятия по уборке складских, фасовочных, торговых залов, обработке торговых оборудования и инвентаря, а также по уборке цехов общественного питания, включая обработку производственных столов, стеллажей, технологического и вспомогательного оборудования, посуды, производственного инвентаря, поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами.

Программа должна также содержать:

- график проведения соответствующих мероприятий, направленных на поддержание чистоты;
- требования к хранению, обращению и использованию чистящих химических веществ с целью оценки опасностей, связанных с химическим загрязнением.

Программа «Управление отходами» должна включать процедуру удаления мусора во время проведения санитарно-гигиенических мероприятий и уборки, в т. ч. удаления отходов, полученных в процессе предпродажной подготовки и фасования пищевых продуктов, а также в процессе изготовления (производства), хранения и реализации продукции общественного питания и ее хранения.

Программа «Управление продовольственным сырьем, пищевыми продуктами, упаковкой и другими материалами» должна предусматривать мероприятия:

- по предотвращению поступления загрязненных и представляющих опасность пищевых продуктов с точки зрения пищевой безопасности;
- хранению, обращению, перемещению пищевых продуктов и т. п. в складских помещениях с целью недопущения их загрязнения и осуществлению контроля температурно-влажностных режимов.

Программа «Эксплуатация и обслуживание» должна содержать требования по эксплуатации и калибровке (поверке) оборудования при осуществлении торгово-технологических процессов, изготовлении (производстве) и реализации продукции общественного питания. Это относится к оборудованию, не используемому непосредственно для реализации пищевых продуктов, в том числе изготовленной продукции общественного питания, но неисправность которого может повлиять на их безопасность (например, системы вентиляции воздуха, датчики температуры и пр.).

Программа «Контроль по предотвращению попадания посторонних предметов» должна предусматривать:

- оценку, отслеживание и управление любыми потенциальными рисками, связанными с попаданием посторонних предметов, в т. ч. из стекла/твердого пластика, перечень которых не охвачен другими ПОПМ;
- порядок, регламентирующий использование предметов, представляющих опасность, например таких, как металлические скрепки для бумаг, проволока или ручки со съемными колпачками.

Программа «Упаковка и транспортирование» предусматривает требования к доставке пищевых продуктов потребителям, оценку, управление и проведение мониторинга опасностей для пищевых продуктов и продукции общественного питания, возникающих при использовании упаковки, емкостей и контейнеров для транспортирования и транспортных средств.

Для поддержания системы ХАССП необходимо иметь программы мероприятий, не связанные напрямую с безопасностью пищевых продуктов, такие как «Управление документацией», «Система прослеживания».

Программа «Управление документацией» должна содержать процедуры, регламентирующие вопросы актуализации, замены и распространения руководящих материалов и электронной документации в рамках системы ХАССП. При создании и поддержании документации в электронном виде необходимо проводить не только ревизию или актуализацию имеющегося файла с документами, но и сохранить уста-

ревшие документы в качестве свидетельства надлежащего выполнения определенных требований в случае поступления запроса о соответствии.

Программа «Система прослеживания» должна содержать требования к фиксированию и регистрации источника получения исходных пищевых продуктов — способ их реализации, обработки, переработки. В программе следует предусмотреть регистрацию сведений, которые касаются партий/серий всех ингредиентов и материалов, а также мест их нахождения посредством соответствующих записей.

Все программы должны поддерживать в рабочем состоянии.

Члены группы безопасности пищевых продуктов должны подтвердить функционирование в организации (на предприятии) ПОПМ и мероприятий по управлению, а также наличие в программах мер по предотвращению возможных опасностей.

ПОПМ должны быть также включены в планирование верификации.

Для оценки содержания ПОПМ и соблюдения требований необходимо заполнить приведенный контрольный лист 11, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 11

Оценка содержания программ обязательных предварительных мероприятий	Да	Нет
Предусмотрено в программах управление производственной средой?		
Предусмотрено в программах управление биологическими, химическими и физическими загрязнениями, в том числе недопустимость пересечения потоков пищевых продуктов и готовой продукции общественного питания?		
Учтены в программах тип предприятия розничной торговли, в т. ч. мощность цехов общественного питания, а также торговый ассортимент пищевых продуктов?		
Одобрены программы группой безопасности пищевых продуктов?		
Идентифицированы требования нормативных правовых актов и нормативных документов, имеющих отношение к конкретным программам?		
Запланирована верификация программ и внесенных в нее изменений?		
Оформлен документ, устанавливающий порядок управления деятельностью организации (предприятия)?		

7.3 Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей

7.3.1 Общие положения

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

Для оценки информации и соблюдения требований необходимо заполнить приведенный контрольный лист 12, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 12

Оценка информации	Да	Нет
Определен список источников информации?		
Проверена актуальность источников информации?		
Проверена достоверность источников информации?		

7.3.2 Группа безопасности пищевых продуктов

Группу безопасности пищевых продуктов следует формировать из персонала организации (предприятия), работающего на постоянной основе, и специально привлекаемых специалистов для реализации конкретной цели.

Количество членов группы следует определять исходя из типа, а также масштаба организации (предприятия), для чего целесообразно использовать результаты анализа бизнес-процессов и входных/выходных данных.

Количество членов группы безопасности пищевых продуктов, работающих на постоянной основе и непрерывно участвующих во внедрении и поддержании в рабочем состоянии системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, не должно превышать шести человек.

Состав группы должен состоять из сотрудников, владеющих необходимыми знаниями в области обеспечения безопасности пищевых продуктов, имеющих практические навыки (опыт) в данной области и обладающих достаточной компетентностью, позволяющей охватить весь диапазон стадий (операций) торгово-технологических процессов, технологических процессов (изготовления и реализации продукции общественного питания).

Члены группы должны обладать достаточными знаниями и опытом в области экспертизы безопасности пищевых продуктов, управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на реализуемые пищевые продукты для разработки и поддержания в рабочем состоянии эффективной системы менеджмента безопасности.

В случае отсутствия соответствующих специалистов в организации (предприятии) следует привлекать сторонних компетентных консультантов.

Руководство организации (предприятия) должно разработать должностные инструкции в рамках системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, в которых необходимо предельно четко сформулировать и документально оформить должностные обязанности всех членов группы.

Обязанности членов группы безопасности пищевых продуктов должны быть доведены до их сведения перед осуществлением предварительных мероприятий для проведения анализа опасностей. Член группы должен заниматься аспектами системы менеджмента безопасности пищевых продуктов или разрабатывать документы при наличии полномочий и ответственности за конкретную область.

При возложении полномочий по разработке всех документов на руководителя подразделения следует учитывать необходимость его присутствия на рабочем месте и эффективность действия системы менеджмента безопасности в период его отсутствия на рабочем месте.

При определении ответственности и полномочий должны быть четко определены, зафиксированы и полностью понятны лицам, задействованным в данных процессах, следующие позиции:

- утверждение политик и процедур;
- утверждение спецификаций (описаний) на пищевые продукты, упаковку и другие материалы;
- утверждение блок-схем, технологических схем торгово-технологических/технологических процессов;
- утверждение результатов анализа опасностей и схем мероприятий по управлению;
- полномочия по введению в действие документов в области мониторинга (для мониторинга ПОПМ, а также ККТ);
- полномочия, связанные с отчетностью и передачей информации о несоответствиях и корректирующих действиях;
- полномочия по выполнению корректирующих действий;
- полномочия по одобрению ревизий и пересмотров в отношении системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Целесообразно составить перечень должностных обязанностей (инструкций с определением функций), который может быть принят посредством подтверждения в виде подписей членов группы.

Ответственность за обеспечение безопасности пищевых продуктов должна быть возложена не только на группу безопасности пищевых продуктов, но и на весь персонал организации (предприятия). Это должно быть доведено надлежащим образом до сведения всего персонала на всех этапах производственной деятельности (от стадии трудоустройства и вплоть до увольнения из данной организации). В перечень должностных обязанностей должны быть включены такие позиции, как соблюдение требований безопасности при реализации пищевых продуктов, ответственность за регистрацию и своевременное информирование о возникающих проблемах. На рабочих местах могут размещать соответствующие объявления (памятки) для персонала о требованиях, касающихся регистрации несоответствий и информирования в отношении безопасности пищевых продуктов.

7.3.3 Характеристики пищевых продуктов, упаковки и других материалов, контактирующих с продуктами

7.3.3.1 Информацию о характеристиках пищевых продуктов, упаковке и других материалов, контактирующих с продуктами, следует оформить в виде спецификаций. Для составления спецификаций необходимо осуществить сбор технической информации. Спецификация должна включать полное описание технических сведений о пищевых продуктах, упаковке и других материалах, в т. ч. об изготовителе, наименовании, составе, органолептических показателях, физико-химических показателях, показателях безопасности, способах производства, упаковке, маркировке на упаковке, сроках годности и условиях хранения, предусмотренном применении, критериях приемки; в случае наличия в пищевом продукте аллергенов данная информация должна быть указана дополнительно.

Данные необходимо анализировать с учетом возможных опасностей и соответствия требованиям нормативных правовых актов и нормативных документов.

7.3.3.2 Информацию о характеристиках расфасованных пищевых продуктов, упаковке и других материалов, контактирующих с продуктами в процессе их подготовки к реализации (продаже), следует оформить в виде спецификаций. Для составления спецификаций необходимо осуществить сбор технической информации. Спецификация должна включать полное описание технических сведений о пищевых продуктах, в том числе об изготовителе пищевых продуктов, наименовании пищевых продуктов, составе пищевых продуктов, органолептических показателях, физико-химических показателях, показателях безопасности, способах производства, сроках годности и условиях хранения, упаковке и маркировке на упаковке, способах доставки, предусмотренном применении, гарантиях изготовителя; в случае наличия в пищевом продукте аллергенов данная информация должна быть указана дополнительно.

Данные необходимо анализировать с учетом возможных опасностей и соответствия требованиям нормативных и технических документов.

7.3.3.3 Информацию о характеристиках продукции общественного питания и материалов, контактирующих с ней в процессе изготовления (производства), следует оформить в виде спецификаций. Для составления спецификаций необходимо осуществить сбор технической информации. Спецификация должна включать полное описание технических сведений о продукции общественного питания, в т. ч. об изготовителе продукции, наименовании продукции, составе продукции, органолептических показателях, физико-химических показателях, показателях безопасности, способах производства, сроках годности и условиях хранения, при необходимости — упаковке и маркировке на упаковке, способе доставки, предусмотренном применении, гарантиях изготовителя; в случае наличия в используемых пищевых продуктах аллергенов данная информация должна быть указана дополнительно.

Данные необходимо анализировать с учетом возможных опасностей и соответствия требованиям нормативных и технических документов.

7.3.4 Предусмотренное применение

Предусмотренное применение пищевых продуктов, в т. ч. продукции общественного питания, должно быть определено условиями их реализации (способ реализации, способ употребления, ограничения по применению).

Условия реализации пищевых продуктов, поступивших на предприятие розничной торговли в потребительской упаковке, а также предварительно расфасованных и упакованных пищевых продуктов непосредственно на предприятии, должны соответствовать [2], [7], [8], о чем должна быть информация на маркировке.

Условия реализации пищевых продуктов, поступивших на предприятие розничной торговли в транспортной упаковке, а затем фасованных при отпуске потребителям, должны соответствовать [2], [6], [7], [8].

К условиям реализации продукции общественного питания через отделы кулинарии (при цехах общественного питания) следует относить условия хранения, сроки годности, температуру реализации, условия хранения изделий на производстве и на раздаче.

Условия реализации продукции общественного питания через отделы кулинарии должны также соответствовать техническим документам (техническим условиям, технологическим инструкциям, технологическим картам) на продукцию общественного питания.

Условия реализации продукции общественного питания должны быть отражены в технических документах на продукцию конкретных видов.

При реализации продукции общественного питания следует указывать наличие аллергенов, содержащихся в используемых пищевых продуктах.

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

Для оценки предусмотренного применения и соблюдения требований необходимо заполнить приведенный контрольный лист 13, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 13

Оценка предусмотренного применения	Да	Нет
Разработаны спецификации для пищевых продуктов?		
Рассмотрены вопросы, имеющие отношение к уязвимым категориям лиц?		
Подготовлены рекомендации и/или методические указания для уязвимых категорий потребителей?		
Осуществлена подготовка персонала по вопросам процедур для уязвимых категорий потребителей?		

7.3.5 Технологические схемы, этапы (стадии) процессов и мероприятия по управлению

Для функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов должны быть разработаны и применены технологические схемы. Технологические схемы следует составлять для применяемых организацией (предприятием) различных торгово-технологических/технологических процессов, в том числе изготовления продукции общественного питания.

Технологические схемы торгово-технологических процессов должны содержать:

- наименование пищевых продуктов;
- последовательные этапы (стадии) процессов товародвижения пищевых продуктов:
  - хранение пищевых продуктов с указанием температуры,
  - подготовка пищевых продуктов к продаже,
  - фасовка пищевых продуктов,
  - размещение в торговом зале с указанием температуры скоропортящихся и замороженных пищевых продуктов,
- реализация;
- подписи и даты.

Технологические схемы технологических процессов (изготовления и реализации продукции общественного питания) должны содержать:

- наименование используемых пищевых продуктов с указанием температуры;
- этапы (стадии) изготовления (производства) продукции общественного питания с указанием режимов (температуры и продолжительности) кулинарной обработки и т. п.;
- наименование используемых или получаемых полуфабрикатов (при необходимости);
- наименование готового блюда или кулинарного (кондитерского, булочного) изделия;
- подписи и даты.

Подписи и даты на технологических схемах необходимо подтверждать при проведении валидации.

Технологические схемы должны быть составлены для каждого наименования пищевых продуктов и продукции общественного питания.

Примечание — На полуфабрикаты или изделия, отличающиеся только одним ингредиентом, может быть составлена комбинированная технологическая схема при условии, что она включает в себя все используемые варианты.

Перед использованием технологические схемы должны быть проверены группой безопасности пищевых продуктов в отношении точности и правильности их составления посредством наблюдения за торгово-технологическим/технологическим процессом.

Для оценки правильности составления технологических схем и соблюдения требований необходимо заполнить приведенный контрольный лист 14, отметив те позиции, в которых соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 14

Оценка правильности составления технологических схем	Да	Нет
Разработаны технологические схемы для каждого наименования пищевых продуктов, в том числе изготовленной продукции общественного питания?		
Включены в этапы технологических схем сведения, позволяющие провести полный анализ опасностей?		
Проведена валидация каждой технологической схемы группой безопасности пищевых продуктов?		

7.4 Анализ опасностей

7.4.1 Общие требования

Группа безопасности пищевых продуктов должна:

- идентифицировать все опасности, которые могут возникнуть на конкретной стадии (операции) каждого торгово-технологического/технологического процесса, представленного на технологической схеме, — от приемки пищевых продуктов до их реализации, включая изготовление продукции общественного питания;
- определить, какие опасности, характерные для данного вида продукции, можно устранить или снизить до приемлемого уровня, обеспечивающего безопасность пищевых продуктов.

7.4.2 Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней

Организация (предприятие) должна(о) идентифицировать все потенциальные опасности, наносящие вред потребителю и организации (предприятию) и оценить их.

Идентификацию опасностей и определение их приемлемых уровней следует проводить в соответствии с требованиями (показателями), установленными в нормативных правовых актах и национальных стандартах на пищевые продукты, упаковку на основании информации, представленной в 7.3.3, а также внешней информации, полученной от контролирующих (надзорных) органов и обществ защиты прав потребителей.

Опасности для пищевых продуктов следует идентифицировать на этапах:

- приобретения и приемки пищевых продуктов, упаковки и других материалов, необходимых для реализации пищевых продуктов, в том числе изготовленной продукции общественного питания;
- хранения пищевых продуктов при соответствующих режимах (температура, влажность);
- вскрытия транспортной упаковки;
- предпродажной подготовки, выкладки и пополнения товаров в торговом зале;
- проведения технологических процессов (изготовления и реализации продукции общественного питания):
  - мойки (обработки) сырья,
  - проведения операций, связанных с механической кулинарной обработкой и другой подготовкой сырья и пищевых продуктов,
  - проведения операций, связанных с производством полуфабрикатов для последующего использования,
  - проведения операций, связанных с тепловой кулинарной обработкой сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов,
  - охлаждения продукции общественного питания (при необходимости согласно технологическим процессам),
  - реализации продукции общественного питания через отдел кулинарии при цехах общественного питания.

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

При идентификации опасностей, касающихся пищевых продуктов, необходимо провести экспертизу пищевой безопасности по соответствующим нормативным документам для включения в план ХАССП в части:

- микробиологического загрязнения и соответствующего превышения допустимой нормы количества микроорганизмов;
- патогенных рисков;
- показателя кислотности pH;
- интервала температур;
- наличия посторонних включений.

7.4.3 Оценка опасностей

В соответствии с [9] для оценки опасностей необходимо определить:

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

Эти опасности могут возникнуть из-за использования особых пищевых продуктов (например, содержащих аллергены), а также способов их реализации.

Для определения ККТ следует использовать дерево решений в соответствии с [9] (см. приложение Б).

Потенциальное возникновение опасностей можно оценивать с использованием матрицы по оценке рисков в соответствии с [10].

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

Для оценки опасностей, связанных с возможным превышением допустимого количества микроорганизмов и других показателей безопасности в пищевых продуктах, и определения соответствующих мероприятий по управлению необходимо проводить испытания (техническую экспертизу) с привлечением сторонних организаций.

Для оценки анализа опасностей и соблюдения требований необходимо заполнить приведенный контрольный лист 15, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 15

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

7.4.4 Выбор и оценка мероприятий по управлению

Для исключения или значительного уменьшения опасностей, идентифицированных для отдельных пищевых продуктов, необходимо определить адекватные мероприятия по управлению и назначить ответственное лицо для их выполнения.

Для идентификации мероприятий по управлению, связанных с приобретением и реализацией пищевых продуктов, а также с изготовлением (производством) продукции общественного питания в цехах, следует четко идентифицировать все этапы (стадии) торгово-технологического и технологического процесса, применяемые к пищевым продуктам, в том числе продукции общественного питания.

Мероприятия по управлению могут включать:

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

Мероприятия по управлению необходимо проводить для предотвращения, исключения или уменьшения опасности до требуемого уровня, рассматриваемого в качестве критических пределов для ККТ — последней возможности предотвратить опасность для потребителя.

В качестве мероприятий по управлению следует использовать мероприятия, предусмотренные ППОПМ и планом ХАССП.

7.5 Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий

Организация (предприятие) должна(о) разработать пакет программ, соответствующих масштабу и виду торговой/производственной деятельности и способствующих обеспечению условий для реализации пищевых продуктов, в т. ч. для изготовления (производства) безопасной продукции общественного питания в цехах предприятия розничной торговли.

ППОПМ следует разрабатывать на основе ПОПМ, в которых необходимо предусмотреть управление опасностями, угрожающими безопасности пищевых продуктов.

Эти программы должны включать мероприятия, которые необходимо осуществлять в складских, фасовочных помещениях, торговых залах, цехах общественного питания для обеспечения требуемых условий для реализации пищевых продуктов, а также для изготовления (производства) и реализации безопасной продукции общественного питания.

В ППОПМ следует включать решение об управлении каждой идентифицированной опасностью, решение по определению ККТ для процессов. При включении этих позиций в программу необходимо использовать данные нормативных и технических документов для обеспечения действенности механизмов по управлению и обоснованию.

Для подтверждения того, что управление опасностью обеспечено в достаточной степени, должно быть принято решение, в котором зафиксированы результаты необходимых испытаний.

Для более эффективного функционирования этих программ необходимо разработать мероприятия по управлению и проводить их мониторинг.

Для оценки содержания ППОПМ и соблюдения требований необходимо заполнить приведенный контрольный лист 16, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 16

Оценка содержания производственных программ обязательных предварительных мероприятий	Да	Нет
Включено описание опасностей, подлежащих контролю?		
Включены мероприятия по управлению?		
Включены процедуры мониторинга для подтверждения применения ППОПМ?		
Включены описания коррекции и корректирующих действий в случае необеспечения управления?		
Предусмотрены ответственность и полномочия?		
Осуществлены записи при мониторинге?		

7.6 Разработка плана ХАССП

7.6.1 План ХАССП

План ХАССП должен быть разработан для управления наиболее высокими опасностями с точки зрения безопасности пищевых продуктов, в том числе продукции общественного питания в соответствии с данными, полученными в ходе анализа опасностей. План ХАССП должен содержать все составные части, по которым приведены разъяснения в настоящем разделе, а именно следующие составляющие:

- список членов группы безопасности пищевых продуктов;
- спецификации на пищевые продукты, в том числе продукцию общественного питания, с указанием их предусмотренного применения;
- блок-схемы процессов;
- завершенные схемы принятия решений и/или оценки опасностей;
- записи, касающиеся анализа опасностей;
- использование ПОПМ.

Для оценки информации, необходимой для плана ХАССП, и соблюдения требований необходимо заполнить приведенный контрольный лист 17, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 17

Оценка информации для плана ХАССП	Да	Нет
Подготовлен список членов группы безопасности пищевых продуктов с распределением ответственности и полномочий?		
Подготовлены спецификации (описания) на пищевые продукты с указанием их применения?		
Обозначены ККТ на технологических схемах?		
Разработаны мероприятия по управлению на основе оценки опасностей?		
Оформлены в виде записей результаты оценки опасностей для пищевых продуктов?		
Определены критические пределы для ККТ?		
Разработаны корректирующие действия при превышении критических пределов?		
Использованы разработанные ПОПМ?		
Осуществлены записи результатов оценки опасностей для пищевых продуктов?		
Осуществлены записи при мониторинге?		

7.6.2 Идентификация критических контрольных точек

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

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

Для оценки идентификации ККТ и соблюдения требований следует заполнить приведенный контрольный лист 18, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 18

Оценка идентификации критических контрольных точек	Да	Нет
Идентифицированы ККТ для всех торгово-технологических процессов/технологических процессов?		
Оформлены контрольные карты на стадии (операции) технологического процесса?		

7.6.3 Определение критических пределов для критических контрольных точек

С целью управления опасностью в ККТ для нее необходимо установить критический предел — числовое значение, отделяющее приемлемые пищевые продукты, в том числе продукцию общественного питания, от неприемлемых продуктов.

Для критических пределов ККТ целесообразнее установить допустимый диапазон значений, а не одно фиксированное предельное значение. Это позволит выявить тенденцию, связанную с приближением опасности к неприемлемому уровню, и исключить превышение критического предела для ККТ и выход управления опасностью из-под контроля до момента принятия соответствующего действия. В некоторых случаях для критических пределов следует установить как максимальное, так и минимальное значения, то есть обеспечить эффективное управление одновременно двумя различными опасностями.

Значения критических пределов должны быть обоснованными и соответствовать требованиям, предъявляемым к торгово-технологическому/технологическому процессу. Они должны быть основаны на факторах, приемлемых для решения задач, связанных с определением того, находится ли опасность

под контролем, в том числе на факторах температуры, продолжительности, а также при необходимости на оценке органолептических показателей (внешний вид, запах).

Оценку органолептических показателей пищевых продуктов, в том числе продукции общественного питания, следует проводить по национальным стандартам, стандартам организации, техническим условиям, технологическим инструкциям.

Организация (предприятие) должна(о) четко документировать источники информации, используемые для разработки мероприятий по управлению и определению критических пределов, в том числе в плане ХАССП.

7.6.4 Система мониторинга в критических контрольных точках

Организация (предприятие) должна(о) определить мероприятия в области мониторинга за управлением каждой ККТ в соответствии с ее критическими пределами, а также периодичность и/или количество мероприятий в области мониторинга. Процесс мониторинга должен предусматривать процедуру сбора и анализа поступающей информации, а также своевременное реагирование на нее, в том числе по результатам испытаний продукции по микробиологическим показателям качества.

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

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

7.6.5 Действия в случае превышения критических пределов

Методы мониторинга и измерений, а также применяемое оборудование должны позволять быстро определить, что процесс выходит из-под контроля, и оперативно предпринять корректирующие действия для того, чтобы обеспечить контролируемый процесс. Мониторинг должен выявить тенденцию, ведущую к несоответствию показателей безопасности пищевых продуктов, для того, чтобы была возможность принять превентивные меры по предотвращению превышения критического предела. Для обеспечения эффективного мониторинга группа безопасности пищевых продуктов должна определить метод проведения мониторинга, периодичность запланированных мероприятий и ведение записей/отчетности по мониторингу.

7.7 Актуализация предварительной информации и документации, являющихся основой программ обязательных предварительных мероприятий и плана ХАССП

Организация (предприятие) должна(о) периодически проводить актуализацию информации, представленной в соответствии с 7.3.3: документации, содержащей информацию об источниках, о спецификациях пищевых продуктов, блок-схемах процессов, технологических схемах и т. д. Результатом этой деятельности должно быть получение информации, на основе которой следует определить и осуществить мероприятия по управлению в области безопасности пищевых продуктов.

Актуализацию необходимо проводить в соответствии с программой по управлению документацией.

Для оценки действий по актуализации предварительной информации и документации для ПОПМ и плана ХАССП и соблюдения требований необходимо заполнить приведенный контрольный лист 19, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 19

Оценка действий по актуализации предварительной информации и документации для ПОПМ и плана ХАССП	Да	Нет
Установлена периодичность повторной актуализации (например, ежегодно, ежеквартально)?		
Распределены в группе безопасности пищевых продуктов обязанности по выполнению задач, связанных с повторной актуализацией?		
Разработана процедура для актуализации и повторной актуализации, сопровождающая внесение всех изменений, касающихся поставщиков, используемых пищевых продуктов, упаковки и других материалов, спецификаций пищевых продуктов, в т. ч. продукции общественного питания с указанием предусмотренного применения продукции, блок-схем, технологических схем, стадий процессов, мероприятий по управлению?		
Оформлен документально план по повторной актуализации?		

7.8 Планирование верификации

Для проведения верификации необходимо осуществить:

- анализ плана ХАССП;
- анализ записей по мониторингу ККТ;
- анализ записей по корректирующим действиям;
- проверку того, что ККТ находятся под контролем.

В план по верификации следует включить мероприятия по рассмотрению элементов системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, проводимые с надлежащей периодичностью для оперативного рассмотрения проблем и недостатков.

Для оценки плана верификации и соблюдения требований необходимо заполнить приведенный контрольный лист 20, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 20

Оценка плана верификации	Да	Нет
Предусмотрено подтверждение внедрения ПОПМ?		
Предусмотрено подтверждение внедрения элементов плана ХАССП?		
Предусмотрено подтверждение внедрения ППОПМ?		
Предусмотрено подтверждение нахождения уровня опасностей в пределах приемлемых идентифицированных значений?		
Предусмотрено подтверждение взаимосвязи плана верификации с анализом со стороны руководства организации (предприятия)?		

7.9 Система прослеживания

ГОСТ Р ИСО 22000 устанавливает специальные требования для функционирования системы прослеживания.

Организация (предприятие) должна(о) обеспечить прослеживаемость пищевых продуктов путем документирования процессов приобретения, торгово-технологических/технологических процессов и реализации пищевых продуктов и продукции общественного питания.

Область применения системы прослеживания зависит от характера деятельности предприятия розничной торговли. Все предприятия должны идентифицировать поставщиков пищевых продуктов и предоставлять эту информацию по требованию надзорных органов.

Прослеживаемость пищевых продуктов внутри предприятия розничной торговли должна обеспечивать исключение отрицательного воздействия какого-либо инцидента, имеющего отношение к безопасности пищевых продуктов, на всю систему менеджмента безопасности пищевых продуктов. Данная прослеживаемость должна способствовать быстрому и эффективному изъятию пищевых продуктов и соответствующему информированию при возникновении ситуации, связанной с безопасностью пищевых продуктов.

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

При получении пищевых продуктов, упаковки, других материалов и их приемке следует проверять наличие четкой и понятной маркировки, позволяющей идентифицировать номера партий/серий поставок. Необходимо идентифицировать все пищевые продукты, упаковки, в которых могут присутствовать основные аллергены. Следует сохранять всю информацию и данные поставщика, представленные на упаковке, касающиеся соответствующих партий пищевых продуктов.

Для достижения вышеуказанного необходимо составлять регистр или сохранять и поддерживать в установленном порядке и легко доступным образом документацию, фиксирующую перемещение пищевых продуктов и т. п.

Записи, касающиеся прослеживаемости пищевых продуктов внутри предприятия, должны вести в течение периода времени, четко установленного в рамках системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, и отражать все обязательные требования, а также руководящие указания, применяемые в сфере розничной торговли по срокам хранения.

7.10 Управление несоответствиями

7.10.1 Для каждой ККТ должны быть разработаны специальные корректирующие действия для управления ситуациями, связанными с отклонениями, и обеспечения восстановления управления в нормальном режиме. При планировании корректирующих действий следует детализировать процедуры по обращению потенциально опасной продукции, особенно той, которая уже могла быть направлена потребителям. Ответственность за инициирование и/или осуществление изъятия пищевых продуктов должна быть четко определена руководством организации (предприятия). Управление несоответствиями в рамках системы менеджмента безопасности должно также включать в себя анализ тенденций, предпринимаемый как составная часть мероприятий по верификации, для идентификации причины или предотвращения повторного появления несоответствий.

Для оценки управления несоответствиями и соблюдения требований необходимо заполнить приведенный контрольный лист 21, отметив те позиции, в которых соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 21

Оценка управления несоответствиями	Да	Нет
Предусмотрены корректирующие действия, установленные для каждого потенциального несоответствия?		
Разработана процедура, регламентирующая остановку реализации пищевых продуктов, а также изготовления (реализации) продукции общественного питания?		
Разработана процедура по критическим происшествиям/инцидентам?		
Процедурами предусмотрена четко обозначенная сфера ответственности за несоответствия и инциденты, связанные с безопасностью пищевых продуктов, которые могли бы оказать негативное воздействие на здоровье потребителя?		
Разработана система анализа тенденций, связанных с несоответствиями, и использования этих данных при верификации и анализе руководством?		

7.10.2 В случае попадания некачественных и опасных пищевых продуктов на потребительский рынок следует уведомлять потребителей и контролирующие (надзорные) органы о произошедшем инциденте в установленном порядке. При этом следует рассмотреть следующие вопросы:

- В чем основная суть и характер проблемы?
- В какой степени это сказалось на пищевых продуктах?
- Насколько далеко на потребительском рынке распространился по дистрибьюторским каналам данный пищевой продукт?
- Какие шаги должны быть предприняты по изоляции и изъятию дефектной продукции?
- Какое уведомление/оповещение общественности должно быть произведено и в адрес кого направлено?
- Каким образом будет устранена причина данной проблемы?

Должны быть разработаны и выполнены мероприятия по хранению или обеспечению надзора за изъятыми пищевыми продуктами. Причина, объемы и результаты изъятия пищевых продуктов должны быть документально оформлены посредством соответствующих записей и направлены руководству организации (предприятия) в качестве входных данных для проведения анализа с его стороны (см. 5.8.2).

Изъятие пищевых продуктов, в том числе упакованной продукции общественного питания, должно соответствовать [4].

Организации (предприятию) следует проводить верификацию и осуществлять ведение записей, касающихся эффективности программы по изъятию, используя для этой цели подходящие технические приемы.

Для оценки мероприятий по изъятию пищевых продуктов и соблюдения требований необходимо заполнить приведенный контрольный лист 22, отметив те позиции, в которых соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 22

Оценка мероприятий по изъятию пищевых продуктов	Да	Нет
Внедрены организацией (предприятием) меры по изъятию пищевых продуктов в случае возникновения чрезвычайных обстоятельств?		
Установлена в организации (на предприятии) система передачи и обмена информацией в случае возникновения чрезвычайных обстоятельств?		
Назначен руководством организации (предприятия) персонал, уполномоченный инициировать процесс по отзыву или изъятию пищевых продуктов?		
Назначен высшим руководством организации (предприятия) персонал, отвечающий за изъятие пищевых продуктов?		
Разработана документированная процедура по уведомлению заинтересованных сторон?		
Разработана и документирована процедура, устанавливающая порядок действий по проведению изъятия/отзыву пищевых продуктов?		
Разработана и документирована процедура, устанавливающая порядок обращения с дефектным пищевым продуктом в складских помещениях?		
Предусмотрена в процедуре по изъятию пищевых продуктов последовательность событий, которые следует инициировать?		

8 Рекомендации по применению раздела 8 ГОСТ Р ИСО 22000

8.1 Общие положения

Организация (предприятие) должна(о) проводить валидацию, верификацию с целью улучшения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Организация (предприятие) должна(о) проводить мониторинг системы менеджмента безопасности пищевых продуктов для подтверждения того, что все ее элементы функционируют надлежащим образом.

8.2 Валидация комбинаций мероприятий по управлению

Организация (предприятие) должна(о) проводить валидацию:

- актуальности положений разработанных ППОПМ и плана ХАССП, в части управления ККТ;
- выполнения ППОПМ и плана ХАССП, в части управления ККТ.

8.3 Управление мониторингом и измерениями

В период мониторинга выполняют надлежащим образом различные измерения, для которых должны применять поверенные средства.

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

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

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

Деятельность по мониторингу должна быть оформлена в виде записей и отчетности, без которых проводимые в рамках мониторинга проверки не будут иметь практического результата. Визуальные наблюдения необходимо документировать, если они являются предусмотренными мероприятиями по управлению в отношении либо ПОПМ, либо для ККТ. Такие записи должны обеспечить не только получение данных системы для аудитов и инспекционных проверок, но также послужить в качестве свидетельства усилий, предпринимаемых в целях соблюдения законодательных требований. Следовательно, записи должны быть полными и легко читаемыми, а также содержать подписи лица, проводящего мероприятия по мониторингу, и лица, ответственного за анализ данных записей. Процедура, устанавливающая порядок создания отчетов для случаев, связанных с отклонениями или несоответствиями, должна быть четкой и хорошо понятной каждому.

Организация (предприятие) должна(о) рассмотреть целесообразность передачи отдельного направления мониторинга по договору сторонним организациям, например контроль за вредителями. Необходимо понимать, что несмотря на то, что программу в области мониторинга (и связанные с ним корректирующие действия) выполняет подрядчик, общую ответственность несет группа безопасности пищевых продуктов. В этом случае руководству организации (предприятия) следует назначить ответственного сотрудника для контроля деятельности подрядчика, а осуществляемая программа должна соответствовать процедурам, установленным в рамках системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Ошибки со стороны подрядчика будут являться несоответствиями в системе менеджмента безопасности организации (предприятия), а руководству следует предпринимать оперативные действия, причем документально оформленные, для того, чтобы удостовериться в том, что такие случаи не отразятся негативным образом на статусе, связанном с сертификацией по ГОСТ Р ИСО 22000.

Для оценки мониторинга и соблюдения требований необходимо заполнить приведенный контрольный лист 23, отметив те позиции, в которых соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 23

Оценка мониторинга	Да	Нет
Установлены процедуры мониторинга для всех ПОПМ и ККТ?		
Обеспечены адекватные методы мониторинга и необходимая периодичность мониторинга для поддержания надлежащего контроля и управления?		
Предусмотрены при проверке в области мониторинга подписи лица, проводящего мероприятие по мониторингу, а также лица, назначенного для проведения анализа?		
Разработаны процедуры по оперативной регистрации четко излагаемых несоответствий?		
Осуществлена калибровка измерительного оборудования через установленные интервалы времени согласно утвержденным стандартам?		
Осуществлены действия по регулировке оборудования и регистрации его статуса?		
Обеспечена защита оборудования от непредусмотренного воздействия на процесс регулирования, которое может привести к нежелательным результатам?		
Обеспечена защита оборудования от повреждений и разрушения?		
Ведутся записи по калибровке и поверке?		

8.4 Верификация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов

8.4.1 Внутренний аудит

При проведении аудита следует проводить оценку эффективности функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов и идентификацию тех областей, в которых есть потен-

циал для улучшения. Аудит позволит сделать вывод о том, насколько адекватно система отвечает требованиям, заявленным в политике, и целям организации (предприятия).

В качестве аудиторов должны назначать тех сотрудников, которые непосредственно не вовлечены в проверяемую в рамках аудита работу.

Следует включить в процесс аудита как деятельность по валидации, так и по верификации.

Для проведения валидации и верификации могут быть использованы контрольные листы 1—22, представленные в разделах 4—7.

Результат аудита должен быть использован для улучшения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

В том случае, если аудит проводят сотрудники организации, следует провести тщательный отбор среди них, а затем осуществить необходимую подготовку и обучение. Обучение должно предусматривать ознакомление с методами проведения аудита системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Если в организации есть аудиторы с опытом проведения аудита систем менеджмента качества, они вполне справятся с этой задачей после проведения подготовки и обучения в отношении специальных аспектов, связанных с обеспечением безопасности пищевых продуктов. При этом следует удостовериться в том, чтобы любое лицо, проводящее аудит, не несло прямой ответственности за ту функцию, которая проверяется в ходе аудита, так как в противном случае достоверность результатов данного аудита может попасть под сомнение.

Все элементы системы менеджмента безопасности необходимо проверять на регулярной основе — обычно в рамках ежегодных мероприятий, но не обязательно, чтобы все элементы проверялись в одно и то же время или с одной и той же периодичностью. Те области, которые подвержены наибольшим рискам, должны проверять более часто по сравнению с теми областями, где риски не столь высоки.

Результаты аудита должны быть доведены до всех заинтересованных сотрудников незамедлительно по завершении аудита таким образом, чтобы могли быть приняты все необходимые корректирующие действия и произведены соответствующие улучшения. Эти результаты должны стать важными входными данными для ежегодного анализа со стороны руководства. В том случае, если аудитор по ходу выполнения мероприятий аудита выявит какую-либо серьезную проблему, это должно быть незамедлительно рассмотрено с соответствующим руководителем еще до того момента, когда будет подготовлен документально оформленный отчет.

Для оценки аудита и соблюдения требований необходимо заполнить приведенный контрольный лист 24, отметив те позиции, по которым соблюдение требований было достигнуто (да), или те позиции, в отношении которых следует принять соответствующие меры (нет).

Контрольный лист 24

Оценка аудита	Да	Нет
Обеспечено регулярное проведение аудитов системы менеджмента безопасности пищевых продуктов с установленной периодичностью мероприятий?		
Персонал, проводящий аудит, является компетентным для выполнения этой задачи?		
Персонал, проводящий аудит, является независимым по отношению к проверяемой деятельности?		
В период аудита проведена оценка выполнения организацией (предприятием) своих обязательств в области менеджмента безопасности пищевых продуктов?		
В период аудита проведена идентификация сильных и слабых сторон, выявленных в системе менеджмента безопасности пищевых продуктов?		
В период аудита проведена оценка достижения организацией (предприятием) выполнения поставленных целей и задач в области безопасности пищевых продуктов?		
Результаты аудитов доведены до всех заинтересованных сотрудников?		
Результаты аудита применены для выполнения корректирующих действий?		
Результаты аудитов подвергнуты мониторингу для улучшения деятельности в сфере менеджмента безопасности пищевых продуктов, то есть для исключения повторения недостатков, обнаруженных и отраженных в предыдущих отчетах?		

8.4.1.1 Аудит включает в себя следующие стадии:

- разработку политики;
- подготовку к проведению аудита;
- планирование и руководство аудитом;
- подбор аудиторской группы;
- сбор данных;
- составление отчетов.

8.4.1.2 При разработке политики в области аудита необходимо учесть следующее:

- цели и задачи аудита;
- используемые стандарты, процедуры и пособия;
- лица (или члены группы), привлекаемые для проведения аудитов;
- проведение необходимого обучения;
- предварительные мероприятия для руководства и организации аудита;
- формулирование программы аудита;
- формат отчетов по результатам аудита и мероприятий по реагированию, согласно данным отчетов;
- стандарты по осуществлению деятельности (показатели результативности) для планирования и внедрения программы по аудиту и меры по ее мониторингу;
- мероприятия для анализа политики в области аудита и ее внедрения, а также для ее ревизии в случае необходимости.

8.4.1.3 На стадии подготовки к проведению аудита нужно рассматривать следующие вопросы:

- элементы процесса аудита, подготовительных мероприятий, работы на местах проведения аудита и выполнение текущих мероприятий программы;
- ключевые элементы системы менеджмента безопасности пищевых продуктов и другие актуальные вопросы, которые будут затронуты в рамках программы аудита, а также критерии, по которым будут сделаны выводы, касающиеся результативности;
- формулировка ключевых вопросов;
- потребность во вспомогательных пособиях и материалах, например контрольные листы, памятки, процедуры инспекционного контроля.

8.4.1.4 Планирование включает:

- подготовку программы;
- область применения аудита;
- разработку графиков проведения мероприятий;
- подбор подходящей для цели конкретного аудита группы аудиторов.

Для руководства аудитом необходимо определить полномочия и пределы компетентности.

8.4.1.5 Подбор аудиторской группы

Аудиторы должны быть:

- компетентными;
- не зависимыми в отношении области, проверяемой в рамках аудита;
- коммуникабельными;
- умеющими внимательно выслушать собеседников;
- способными грамотно оценить поступающую информацию.

8.4.1.6 Сбор данных включает следующие стадии:

- проведение подробных опросов и интервьюирование ключевых сотрудников организации (предприятия) с целью определения наличия устойчивых процедур, а также того, что эти процедуры понимает и соблюдает персонал организации (предприятия);
- изучение отчетов по инцидентам и аварийным ситуациям для проверяемого участка;
- изучение другой подходящей документации, включающей заявления, содержащиеся в политике, отчеты по оценке опасностей, записи по аудитам, руководства и т. д.;
- подтверждение имеющихся заявлений путем изучения документации и проведения наблюдения;
- анализ и интерпретация данных;
- ведение записей.

8.4.1.7 По каждому подразделению или участку, проверяемому в рамках аудита, аудитор должен подготовить письменный отчет. Отчет должен быть оформлен надлежащим образом и содержать описание процессов, проверенных при аудите, а также выявленных проблем и сведения о согласованных мероприятиях по устранению обнаруженных несоответствий (включая фамилии ответственных за выполнение этих мероприятий лиц и конкретные даты их выполнения). Аудитор и лицо, ответственное за

проверяемый вид деятельности, должны подписать составленный отчет для того, чтобы показать взаимное согласие по обнаруженным фактам, ситуациям и мерам по исправлению выявленных недостатков. Затем этот отчет должен быть передан лицу, осуществляющему руководство аудитом, или тому лицу, на которого возложена ответственность за данный процесс. Лицо, осуществляющее руководство аудитом (или другие аудиторы), должно проводить проверку выполнения необходимых корректирующих действий, обеспечивающих невозможность повторения зафиксированных в отчете проблем.

8.4.2 Оценка результатов отдельных верификационных проверок

Оценку результатов отдельных верификационных проверок проводят в соответствии с планом верификации, в том числе подтверждают:

- внедрение плана ХАССП;
- выполнение анализа опасностей;
- выполнение плана ХАССП;
- осуществление контроля получаемых пищевых продуктов, упаковки и других материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, в том числе продукцией общественного питания;
- осуществление контроля температуры в ККТ;
- осуществление контроля температуры холодильного и технологического оборудования;
- осуществление контроля температуры охлаждения готовой продукции общественного питания;
- осуществление контроля температуры реализации пищевых продуктов, в том числе продукции общественного питания;
- обучение персонала в установленные сроки;
- проведение соответствующей уборки складских, производственных помещений.

8.4.3 Анализ результатов верификационной деятельности

Анализ результатов верификационной деятельности должны проводить с учетом результатов внутренних и внешних аудитов, а также данных 8.4.2.

В соответствии с 8.4.3 ГОСТ Р ИСО 22000 анализ следует выполнять с целью:

- подтверждения того, что работа системы полностью соответствует запланированным мероприятиям и требованиям к системе менеджмента безопасности пищевых продуктов, установленным организацией (предприятием) в сфере розничной торговли;
- идентификации потребности в актуализации или улучшении системы менеджмента безопасности пищевых продуктов;
- идентификации тенденций, которые указывают на более частое появление потенциально опасных пищевых продуктов, в том числе продукции общественного питания;
- получения информации о статусе и важности проверяемых производственных участков, которая необходима для планирования программы внутренних аудитов;
- получения свидетельства того, что предпринятые коррекция и корректирующие действия являются эффективными.

Результаты анализа и последующие действия должны быть оформлены в виде записей и переданы для использования в качестве входных данных в анализе со стороны руководства организации (предприятия) (см. 5.8). Эту информацию следует также использовать в виде входных данных для актуализации системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

8.5 Улучшение

8.5.1 Непрерывное улучшение

Руководство организации (предприятия) должно обеспечивать постоянное улучшение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Улучшение должно быть выражено в осуществлении конкретных действий, которые могут повлечь как незначительные, так и существенные изменения в рамках деятельности организации (предприятия), например по приобретению нового оборудования, проведению усовершенствованного обучения персонала и др. Улучшение эффективности системы менеджмента безопасности пищевых продуктов следует осуществлять посредством:

- обмена информацией;
- анализа со стороны руководства;
- внутреннего аудита;
- оценки и анализа результатов мероприятий по верификации;
- валидации комбинаций мероприятий по управлению;
- корректирующих действий;
- актуализации системы менеджмента безопасности.

8.5.2 Актуализация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов

Актуализация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов должна быть направлена на ее совершенствование с учетом изменений, происходящих внутри организации (предприятия), в том числе при изготовлении (производстве) и реализации продукции. Члены группы безопасности пищевых продуктов для улучшения деятельности должны осуществлять непрерывный процесс сбора и оценки данных и информации, позволяющий анализировать текущие показатели результативности деятельности и имеющихся тенденций. Процесс, связанный с оценкой, должен быть сфокусирован на выходных и входных данных, поступающих от различных источников информации, включая:

- внутренний и внешний обмен информацией;
- другую информацию, периодически получаемую в результате осуществления каждодневных мероприятий и наблюдений;
- действия по верификации;
- анализ со стороны руководства.

Необходимо учитывать, что перед внедрением любых изменений в имеющуюся стабильную систему необходимо определить их воздействие на имеющиеся механизмы управления.

По завершении внедрения изменений действия по актуализации должны быть документально оформлены в виде записей и включены в отчеты в качестве входных данных для последующих анализов со стороны руководства.

Руководство организации (предприятия) должно обеспечить периодическую актуализацию системы менеджмента безопасности пищевых продуктов с точки зрения ее оценки и эффективности. Группа безопасности пищевых продуктов должна анализировать все аспекты системы и изучать вопрос о необходимости пересмотра каждого рассматриваемого элемента или части системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Особенно следует обратить внимание на такие элементы, как анализ опасностей, используемые ППОПМ и план ХАССП.

Приложение А
(рекомендуемое)

Проведение самооценки организации (предприятия) в сфере розничной торговли

А.1 Проведение анкетирования

В А.2 представлены вопросы, охватывающие различные аспекты управления безопасностью пищевых продуктов. На каждый из вопросов приведены два ответа (1) и (4), которые описывают две крайние позиции. Номера (2) и (3) должны быть отмечены, если организация (предприятие) соответствует позиции, близкой к (1) или к (4). Следует отметить по одному номеру для каждого вопроса. На основании ответов на вопросы организация (предприятие) должна(о) провести самооценку. После ответов на каждый вопрос следует включить отмеченную цифру в окно в А.3, определить общую сумму, а затем изучить полученные показатели с помощью системы рейтинга эффективности в А.3.

А.2 Анкетирование

а) Обязательства руководства

Существует в организации (на предприятии) система менеджмента безопасности пищевых продуктов в качестве составной части эффективности бизнеса путем принятия руководством организации (предприятия) на себя обязательств с целью обеспечения постоянного улучшения управления безопасностью пищевых продуктов?

1 Отсутствуют четкие документированные обязательства руководства.

4 Определены и документированы обязательства руководства по управлению безопасностью пищевых продуктов. Ответственность возложена на представителя руководства организации (предприятия).

а)	1	2	3	4

б) Цели

Организация (предприятие) ставит цели по обеспечению постоянного улучшения управления безопасностью пищевых продуктов?

1 Цели отсутствуют.

4 Организация (предприятие) ставит цели по постоянному совершенствованию своей деятельности в соответствии с политикой в области обеспечения безопасности пищевых продуктов.

б)	1	2	3	4

в) Документация

В организации (на предприятии) разработана процедура управлением документацией для обеспечения функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов?

1 Система отсутствует.

4 В организации (на предприятии) выполняется и поддерживается в рабочем состоянии процедура управления документацией для обеспечения функционирования системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

в)	1	2	3	4

г) Политика в области обеспечения безопасности пищевых продуктов

Организация (предприятие) определяет и документирует свою политику в области обеспечения безопасности пищевых продуктов?

1 В организации (на предприятии) отсутствует политика в области обеспечения безопасности пищевых продуктов.

4 В организации (на предприятии) разработана и документирована политика в области обеспечения безопасности пищевых продуктов. Она доведена до сведения сотрудников и других заинтересованных лиц. Это выражает приверженность руководства организации (предприятия) к постоянному улучшению управления безопасностью пищевых продуктов, что соответствует требованиям 5.2 ГОСТ Р ИСО 22000.

г)	1	2	3	4

д) Руководитель группы безопасности пищевых продуктов

Назначен в организации (на предприятии) руководитель группы безопасности пищевых продуктов?

1 Руководитель группы безопасности пищевых продуктов не назначен.

4 Руководитель группы безопасности пищевых продуктов назначен в соответствии с требованиями 5.5 ГОСТ Р ИСО 22000.

д)	1	2	3	4

е) Группа безопасности пищевых продуктов

В организации (на предприятии) функционирует группа безопасности пищевых продуктов?

1 Группа безопасности пищевых продуктов не сформирована.

4 Группа безопасности пищевых продуктов функционирует в соответствии с требованиями 6.2.2, 7.3.2 ГОСТ Р ИСО 22000. Члены группы прошли обучение и имеют соответствующую подготовку, что позволяет проводить в организации (на предприятии) мероприятия по безопасности пищевых продуктов.

е)	1	2	3	4

ж) Идентификация и определение процессов

Организация (предприятие) идентифицировала(о) все процессы, оформила(о) их в виде блок-схемы и определила(о) их входы и выходы?

1 Процессы не идентифицированы, не оформлены в виде блок-схемы и не определены их входы и выходы.

4 Все процессы в полном объеме идентифицированы, оформлены в виде блок-схемы и определены их входы и выходы.

ж)	1	2	3	4

и) Внешний обмен информацией

Предоставляет организация (предприятие) информацию о безопасности пищевых продуктов по запросам соответствующих заинтересованных сторон?

1 Информация не раскрывается.

4 Установлены процедуры для информирования всех заинтересованных сторон о вопросах, связанных с безопасностью пищевых продуктов.

и)	1	2	3	4

к) Внутренний обмен информацией

Предоставляет организация (предприятие) информацию о вопросах безопасности пищевых продуктов персоналу?

1 Информация о проблемах безопасности пищевых продуктов персоналу не предоставляется.

4 Существует установленная система связи, благодаря которой персонал надлежащим образом информируют о проблемах безопасности пищевых продуктов, включая политику, цели, аспекты деятельности, корректирующие действия и будущие планы.

к)	1	2	3	4

л) Готовность к чрезвычайным ситуациям и реагирование на них

В организации (на предприятии) разработаны процедуры реагирования на чрезвычайные ситуации при угрозе безопасности пищевых продуктов?

1 Процедуры реагирования на чрезвычайные ситуации не разработаны.

4 Разработаны процедуры реагирования на чрезвычайные ситуации при угрозе безопасности пищевых продуктов. Персонал ознакомлен с процедурой. Проведены тренировки на случай возникновения чрезвычайных ситуаций.

л)	1	2	3	4

м) Ресурсы

Предоставляет организация (предприятие) достаточные ресурсы для управления безопасностью пищевых продуктов?

1 Ресурсы для управления безопасностью пищевых продуктов не выделены.

4 Распределены ресурсы и предусмотрены статьи расхода бюджета для обеспечения постоянного улучшения эффективности безопасности пищевых продуктов.

м)	1	2	3	4

н) Ответственность персонала

Организация (предприятие) возлагает ответственность за безопасность пищевых продуктов на свой персонал?

1 Ответственность за безопасность пищевых продуктов на персонал не возложена.

4 Персонал отвечает за безопасность пищевых продуктов в пределах своих обязанностей.

н)	1	2	3	4

п) Обучение персонала

Проводятся в организации (на предприятии) тренинги для повышения знаний персонала по вопросам безопасности пищевых продуктов?

1 Обучение персонала по вопросам безопасности пищевых продуктов не проводится.

4 Существует регулярная программа подготовки кадров, направленная на то, чтобы персонал был в курсе текущих требований, предъявляемых к безопасности пищевых продуктов в соответствии с нормативными правовыми актами и нормативными документами, а его компетенция соответствовала должностным обязанностям.

п)	1	2	3	4

р) Характеристики пищевых продуктов

Имеет организация (предприятие) спецификации для каждого наименования пищевых продуктов?

1 В организации (на предприятии) отсутствуют спецификации для каждого наименования пищевых продуктов.

4 Разработаны и полностью оформлены спецификации для всех пищевых продуктов, которые периодически анализируют.

р)	1	2	3	4

с) Идентификация опасностей

Организация (предприятие) выполнила(о) комплексную идентификацию опасностей?

1 Идентификация опасностей не выполнена.

4 Идентификация опасностей охватывает все виды деятельности в сфере розничной торговли.

с)	1	2	3	4

т) Оценка опасностей

Организация (предприятие) оценивает опасности, угрожающие безопасности пищевых продуктов?

1 Опасности, угрожающие безопасности пищевых продуктов, не оценивают.

4 Система мониторинга включает в себя программу оценки опасностей, охватывающую все виды деятельности и процессы, осуществляемые в организации (предприятии).

т)	1	2	3	4

у) Требования нормативных правовых актов и нормативных документов

Организация (предприятие) идентифицирует все требования нормативных правовых актов и нормативных документов, которые относятся к сфере розничной торговли?

1 Знания нормативных правовых актов и нормативных документов, которые необходимы в деятельности организации (предприятия), незначительны.

4 Организация (предприятие) управляет процедурами и применяет средства управления для того, чтобы гарантировать соответствие своей деятельности нормативным правовым актам и нормативным документам, а также требованиям потребителей.

у)	1	2	3	4

ф) Обязательные требования для включения в ПОПМ

Установлены в организации (на предприятии) обязательные требования для ПОПМ?

1 Требования для ПОПМ не установлены.

4 Требования для ПОПМ установлены в полном объеме, которые регулярно оценивают.

ф)	1	2	3	4

ц) Идентификация ККТ и система мониторинга в них

Организация (предприятие) идентифицировала(о) ККТ и разработала(о) систему мониторинга в них при осуществлении торгово-технологических/технологических процессов?

1 Внимание организации (предприятия) не акцентировано на идентификации ККТ и разработке системы мониторинга в них при осуществлении торгово-технологических/технологических процессов.

4 В организации (на предприятии) идентифицированы ККТ и функционирует система мониторинга в них при осуществлении торгово-технологических/технологических процессов.

ц)	1	2	3	4

ч) Система прослеживания

Имеет организация (предприятие) документированную систему прослеживания пищевых продуктов?

1 Система прослеживания отсутствует.

4 Существует система прослеживания, которая охватывает поступающие пищевые продукты, упаковку и т. п. и их движение в процессе торговой деятельности, а также при изготовлении и реализации продукции общественного питания.

ч)	1	2	3	4

ш) Внутренние аудиты

Организация (предприятие) проводит аудиты по безопасности пищевых продуктов?

1 Аудиты не проводят.

4 Разработана программа периодических аудитов, осуществляемых по крайней мере одним компетентным и независимым аудитором. При обнаружении недостатков осуществляют корректирующие меры.

ш)	1	2	3	4

щ) Анализ со стороны руководства

Руководство организации (предприятия) проводит анализ действий по безопасности пищевых продуктов?

1 Анализ действий по безопасности пищевых продуктов руководством не осуществляется.

4 Руководство организации (предприятия) проводит периодический анализ мероприятий по безопасности пищевых продуктов. Для обеспечения эффективности и результативности системы менеджмента безопасности пищевых продуктов руководство назначает ответственное лицо.

щ)	1	2	3	4

А.3 Оценка эффективности

Элементы системы менеджмента	Баллы
а) Обязательства руководства	
б) Цели	
в) Документация	
г) Политика в области обеспечения безопасности пищевых продуктов	
д) Руководитель группы безопасности пищевых продуктов	
е) Группа безопасности пищевых продуктов	
ж) Идентификация и определение процессов	
и) Внешний обмен информацией	
к) Внутренний обмен информацией	
л) Готовность к чрезвычайным ситуациям и реагирование на них	
м) Ресурсы	
н) Ответственность персонала	
п) Обучение персонала	
р) Характеристики пищевых продуктов	

Окончание

Элементы системы менеджмента	Баллы
с) Идентификация опасностей	
т) Оценка опасностей	
у) Требования нормативных правовых актов и нормативных документов	
ф) Обязательные требования для включения в ПОПМ	
ц) Идентификация ККТ и система мониторинга в них	
ч) Система прослеживания	
ш) Внутренние аудиты	
щ) Анализ со стороны руководства	

А.4 Рейтинг эффективности

Баллы

23 Организация (предприятие) минимизировала(о) количество мероприятий по безопасности пищевых продуктов

24—69 Уровень менеджмента безопасности пищевых продуктов существует, но абсолютное соблюдение установленных норм не очевидно

70—92 Если набрано не менее трех баллов по любому элементу системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, то это свидетельствует о том, что в организации (на предприятии) функционируют отдельные элементы системы менеджмента безопасности пищевых продуктов

Для оценки степени формирования элементов системы менеджмента безопасности (подсчета баллов) от начала реализации мероприятий до получения отдельных результатов в организации (на предприятии) необходимо заполнить пустые диаграммы оценки, представленные на рисунке А.1.

День 1

4																						
3																						
2																						
1																						
	а	б	в	г	д	е	ж	и	к	л	м	н	п	р	с	т	у	ф	ц	ч	ш	щ

День Х

4																						
3																						
2																						
1																						
	а	б	в	г	д	е	ж	и	к	л	м	н	п	р	с	т	у	ф	ц	ч	ш	щ

Рисунок А.1 — Диаграммы оценки элементов системы менеджмента безопасности

Приложение Б
(рекомендуемое)

Пример дерева решений, идентифицирующего критические контрольные точки

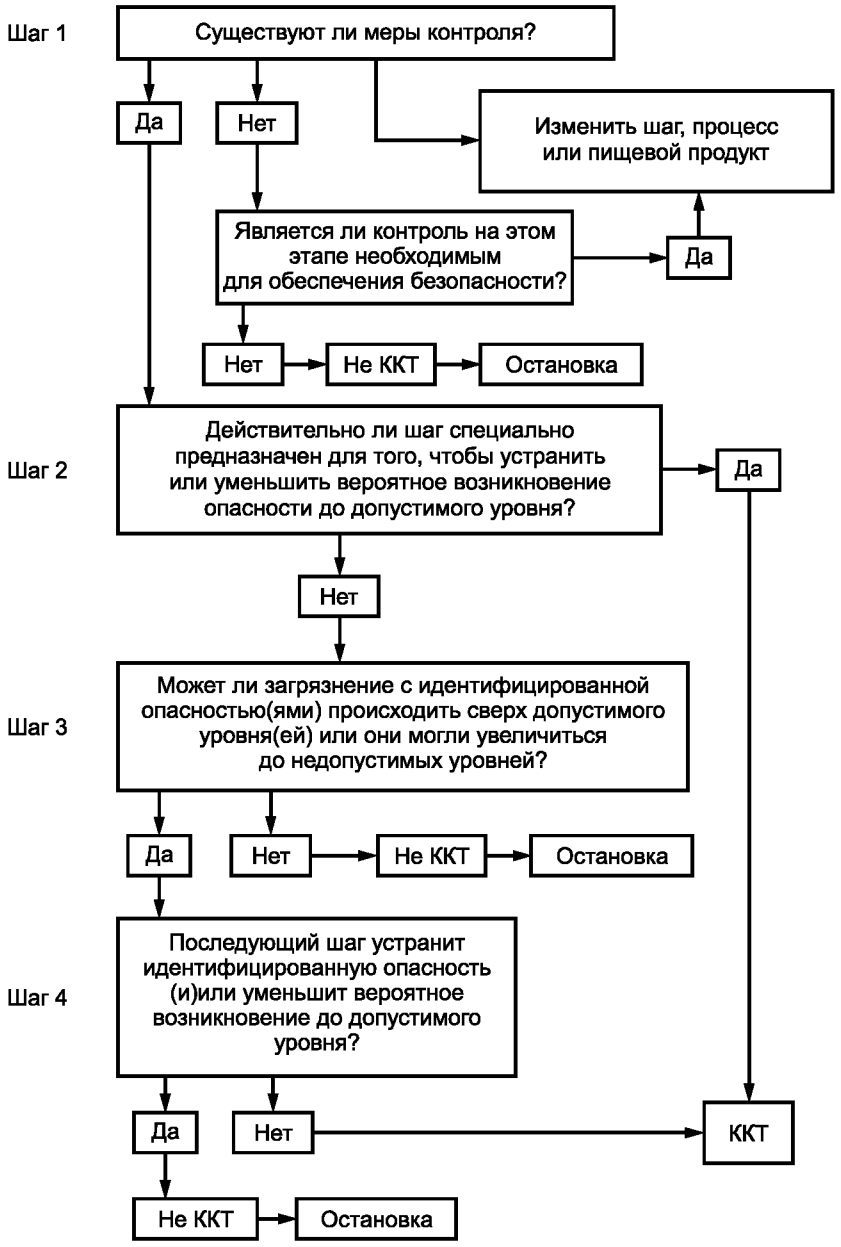

Рисунок Б.1 — Пример дерева решений, идентифицирующего критические контрольные точки

Библиография

[1] Федеральный закон от 25 июля 2002 г. № 115-ФЗ (в ред. от 23 июля 2013 г. «О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации»

[2] Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1066—01 — Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов с изменениями

[3] Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 г. № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда

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

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

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

[7] Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.3.2.1324—03 — Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

[8] Правила продажи отдельных видов товаров. Утверждены постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 г. № 55 с изменениями и дополнениями

[9] CAC/RCP 1-1969, rev. 4-2003 — Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевой продукции

[10] Рекомендации по стандартизации Р 50.1.084—2012 — Менеджмент риска. Реестр риска. Руководство по созданию реестра риска организаций

УДК 658.386:006.354 ОКС 03.080.30

Ключевые слова: пищевые продукты, система менеджмента безопасности пищевых продуктов, план ХАССП, мероприятия по управлению, опасности, анализ опасностей, актуализация документов, валидация, верификация, система прослеживания

Редактор *Л.С. Зимилова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 23.01.2015. Подписано в печать 07.05.2015. Формат 60 × 84 1/8. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 5,12. Уч.-изд. л. 4,60. Тираж 37 экз. Зак. 1845.

Издано и отпечатано во ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ», 123995 Москва, Гранатный пер., 4.

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

gost.e-ecolog.ru