



## О стандарте ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018)

В стандарте ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) применена структура высокого уровня ISO (HLS), представляющая собой унифицированную структуру к различным системам менеджмента, впервые примененную в стандарте ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (ISO 9001:2015).

В стандарте определены требования по реализации процессного подхода и риск-ориентированного мышления.

В стандарте процессный подход использует двухуровневую концепцию цикла PDCA, (унифицированную структуру высокого уровня ISO), которая реализуется следующим образом:

-Первый уровень охватывает общую структуру системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

-Второй уровень охватывает производственные (операционные) процессы в рамках

системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

В стандарте ISO 22000-2018 указаны требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции, которые объединяют следующие ключевые элементы:

**-Интерактивный обмен информацией** □

**-Системный менеджмент** (ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «Системы менеджмента качества. Требования»)

**-Программы обязательных предварительных мероприятий** (ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции»/ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Общественное питание»)

**-Анализ рисков и критические контрольные точки** (ХАССП), принципы ХАССП (НАССР)

## **Принципы, лежащие в основе современной методологии □ ХАССП**

- 1.Проведение анализа опасностей
- 2.Определение критических контрольных точек
- 3.Задание критических пределов для каждой критической контрольной точки (ККТ)

4.Разработка системы мониторинга

5.Определение корректирующих действий

6.Разработка процедур верификации в отношении всех процессов

7.Разработка документации в отношении всех процедур и записей.

**Организация должна разработать, внедрить, поддерживать в рабочем состоянии и актуализировать Программы обязательных предварительных мероприятий ПОПМ (PRP), чтобы облегчить предотвращение и/ или снижение загрязняющих веществ (в том числе опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции) в продукции, в процессах и в производственной среде. Требования к разработке, внедрению и обеспечению выполнения программ обязательных предварительных мероприятий ПОПМ (PRP) для помощи в управлении рисками, связанными с безопасностью пищевой продукции при ее производстве, установлены в национальном стандарте ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции», являющимся полным аналогом технической спецификации ISO/TS 22002-1:2009 «Prerequisite programs on food safety. Part 1. Food manufacturing»**

Требования к разработке, внедрению и обеспечению выполнения программ обязательных предварительных мероприятий ПОПМ (PRP) для помощи в управлении рисками, связанными с безопасностью пищевой продукции в общественном питании, установлены в национальном стандарте ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание», являющимся полным аналогом технической спецификации ISO/TS 22002-2:2013 «Prerequisite programmes on food safety. Part 2. Catering»

**Организация должна разработать Планы управления опасностями** по каждой идентифицированной критической контрольной точке ККТ (ССР) или по каждой производственной программе обязательных предварительных мероприятий ППОПМ (OPRP), которые должны включать в себя в виде документированной информации:

а) описание опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, которой необходимо будет управлять в критической контрольной точке ККТ (ССР) или в ППОПМ (OPRP)

б) критические пределы для критической контрольной точки ККТ (ССР) или критерии выполнения ППОПМ (OPRP)

с) процедуры мониторинга, которые требуются для подтверждения того, что критическая контрольная точка ККТ (ССР) находится под контролем или критерии ППОПМ (OPRP) выполняются;

д) описание коррекции, которая будет предпринята в случае, если критические пределы для ККТ (ССР) или критерии выполнения ППОПМ (OPRP) соблюдаются;

е) распределение ответственности и полномочий;

ф) ведение записей при мониторинге.

### **О Техническом регламенте ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**

2011 год (9 декабря) - утвержден Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (решение Комиссии Таможенного Союза) (далее – ТР ТС 021/2011). Это является подтверждением того, что вопросами продовольственной безопасности озаботились уже высшие руководители стран - членов Таможенного союза.

В ТР ТС 021/2011 сформулированы требования не только к безопасности конечного

пищевого продукта, но и к обеспечению этой безопасности на всех этапах пищевой цепочки.

2013 год (1 июля) - ТР ТС 021/2011 вступил в силу.

В п.2 статьи 10 главы 3 ТР ТС 021/2011 имеется требование: «При осуществлении процессов производства (изготовления) продукции, связанных с требованиями по безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР – Hazard Analysis and Critikal Control Points), изложенных с части 3 настоящей статьи.

С 15 февраля 2015 года Если предприятие не имеет систему менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями Технического Регламента 021/2011:

-На руководство может быть наложено административное наказание в соответствии с Кодексом РФ «Об административных правонарушениях» № 195- ФЗ (статья 14.43);

-Повторное совершение указанного административного правонарушения в течении года повлечет наложение административного штрафа, в том числе на юридических лиц – от 700 тыс. руб. до 1 млн. руб. с конфискацией предметов административного правонарушения, либо административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток с конфискацией предметов административного правонарушения.