

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

**ТАМАК-АШ ЖАНА ТОЮТ АЗЫКТАРЫНЫН
ЧЫНЖЫРДАГЫ КӨЗӨМӨЛДӨП ЖҮРҮҮСҮ**
Тутумду долбоорлоого жана киргизүү тутумуна
жалпы принциптер жана жалпы талаптар

**ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ В ЦЕПОЧКЕ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ И КОРМОВ**

**Общие принципы и основные требования к
проектированию и внедрению систем**

(IDT ISO 22005:2007)

Издание официальное

ЦСМ

Бишкек

Предисловие

ISO (Международная организация по стандартизации) является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации (комитетов-членов ISO). Разработка международных стандартов обычно осуществляется техническими комитетами ISO. Каждый комитет-член, заинтересованный в деятельности, для которой был создан технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные правительственные и неправительственные организации, имеющие связи с ISO, также принимают участие в работах. ISO осуществляет тесное сотрудничество с международной электротехнической комиссией (IEC) по всем вопросам стандартизации в области электротехники.

Международные стандарты разрабатываются согласно правилам, приведённым в Директивах ISO/IEC, Часть 2.

1 РАЗРАБОТАН Техническим комитетом ISO/TC 34 Пищевые продукты

ВНЕСЕН Центром по стандартизации и метрологии при Министерстве экономического регулирования Кыргызской Республики, Управлением по стандартизации

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом ЦСМ от 27 мая 2010 № 42-СТ

3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 22005:2007
Прослеживаемость в цепочке пищевых продуктов и кормов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению систем

4 ВВЕДЕН впервые

© ЦСМ, 2010

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения ЦСМ

Содержание

Введение	IV
1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки.....	1
3 Термины и определения	1
4 Принципы и цели прослеживаемости.....	3
5 Проектирование	4
6 Внедрение	5
7 Внутренние аудиты.....	6
8 Пересмотр	6
Библиография.....	7

Введение

Система прослеживаемости является полезным инструментом содействия организации, работающей в цепи пищевых продуктов и кормов, в достижении поставленных целей системы менеджмента.

На выбор системы прослеживаемости влияют регламенты, характеристики продукта и ожиданий потребителей.

Сложность системы прослеживаемости может изменяться в зависимости от свойств продукта и целей.

Внедрение организацией системы прослеживаемости зависит от:

- технических возможностей, присущих организации и продукту (а именно, характера сырья, размера партии, процедур сбора и транспортировки, переработки и методов упаковки), а также

- экономических преимуществ при использовании такой системы.

Сама по себе эта система недостаточна для обеспечения безопасности пищевых продуктов.