



**Тамак-аш азыгынын коопсуздугу менеджментинин тутумдары
АЗЫК-ТҮЛҮК КООПСУЗДУГУН БАШКАРУУ СИСТЕМАСЫН
ТЕКШЕРҮҮ ЖАНА КУБӨЛӨНДҮРҮҮНҮ КАМСЫЗ КЫЛУУ
ОРГАНДАРЫНА КАРАТА ТАЛАПТАР**

**Системы менеджмента безопасности
пищевых продуктов**

**ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНАМ, ПРОВОДЯЩИМ АУДИТ
И СЕРТИФИКАЦИЮ СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

(ISO/TS 22003:2013, MOD)

Издание официальное

ЦСМ

Бишкек

Предисловие

Цели, принципы и основные положения стандартизации в Кыргызской Республике установлены Законом Кыргызской Республики «Об основах технического регулирования в Кыргызской Республике» и КМС 1.0

Сведения о стандарте

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Центром по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики от 1 июня 2017 г. № 38-СТ

3 Настоящий стандарт является модифицированным по отношению к международному стандарту ISO/TS 22003:2013 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов (ISO/TS 22003:2013, MOD)

4 ВЗАМЕН КМС ISO/TS 22003:2010

© ЦСМ, 2018

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики КР

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	2
3 Термины и определения	2
4 Принципы	2
5 Общие требования	3
6 Структурные требования	3
7 Требования к ресурсам	3
8 Информационные требования	4
9 Требования к процессам	4
10 Требования к системе менеджмента для органов по сертификации	9
Приложение А Классификация категорий в цепи создания пищевой продукции	10
Приложение В Минимальная продолжительность аудита	13
Приложение С Требуемая компетентность по системе менеджмента безопасности пищевой продукции (FSMS)	15
Приложение D Руководство по основным сертификационным мероприятиям	19
Приложение E Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Сертификация продукции	23
Библиография	28

Международная организация по стандартизации (ISO) всемирная федерация национальных органов по стандартизации (комитеты-члены ISO). Работа по подготовке международных стандартов обычно ведется через технические комитеты ISO. Каждый комитет-член ISO, проявляющий интерес к тематике, по которой учрежден технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные организации, государственные и негосударственные, имеющие связи с ISO, также принимают участие в работе. ISO тесно сотрудничает с Международной электротехнической комиссией (IEC) по всем вопросам стандартизации в области электротехники.

Процедуры, используемые для разработки данного документа, и процедуры, предусмотренные для его дальнейшего ведения, описаны в Директивах ISO/IEC Directives, Part 1. В частности, следует отметить различные критерии утверждения, требуемые для различных типов документов ISO. Проект данного документа был разработан в соответствии с редакционными правилами Директив ISO/IEC Directives, Part 2. www.iso.org/directives.

Необходимо обратить внимание на возможность того, что ряд элементов данного документа могут быть предметом патентных прав. Международная организация ISO не должна нести ответственность за идентификацию таких прав, частично или полностью. Сведения о патентных правах, идентифицированных при разработке документа, будут указаны во Введении и/или в перечне полученных ISO объявлениях о патентном праве. www.iso.org/patents.

Любое торговое название, использованное в данном документе, является информацией, предоставляемой для удобства пользователей, а не свидетельством в пользу того или иного товара или той или иной компании.

Для пояснения значений конкретных терминов и выражений ISO, относящихся к оценке соответствия, а также информация о соблюдении Международной организацией ISO принципов ВТО по техническим барьерам в торговле (ТБТ), см. следующий унифицированный локатор ресурса (URL): [Foreword - Supplementary information](#)

Технический комитет, несущий ответственность за данный документ, ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитет SC 17, *Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов* в сотрудничестве с *Комитетом ISO по оценке соответствия (CASCO)*.

Сертификация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (FSMS) проводится в заданной организации для получения гарантии, что эта организация реализовала систему для менеджмента безопасности пищевых продуктов согласно своей политике.

Требования для систем FSMS могут быть получены из нескольких источников, и настоящие технические условия разработаны, чтобы помочь в сертификации систем FSMS, которые выполняют требования ISO 22000. Содержание этих технических условий можно также использовать для содействия сертификации систем FSMS, которые основаны на некоторых других установленных требованиях к FSMS.

Эти технические условия предназначены для использования органами, которые проводят аудит и сертификацию систем FSMS. Они дают общие требования для органов по сертификации, выполняющих аудит и сертификацию в области систем менеджмента безопасности пищевых продуктов. Такие органы называют органами по сертификации. Эта формулировка не должна быть препятствием к использованию данных технических условий организациями, предназначенными для других целей, которые занимаются деятельностью, относящейся к области применения этого документа. В действительности эти технические условия годятся для всех органов, занимающихся оценкой систем FSMS. Их также можно использовать для поддержки других типов сертификации безопасности пищевых продуктов на основе сочетания ISO/IEC 17021 и ISO/IEC 17065.

Деятельность по сертификации включает аудит FSMS в какой-либо организации. Форма аттестации соответствия FSMS в организации конкретному стандарту на системы FSMS (например, ISO 22000) или другим установленным требованиям обычно является сертификационным документом или сертификатом.

Организация, в которой проводится сертификация, разрабатывает свои собственные системы менеджмента (включая FSMS по ISO 22000, ряд других установленных требований для FSMS, системы менеджмента качества, системы менеджмента окружающей среды или системы