

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

---

**Тамак-аш азыктарынын коопсуздучунун  
менеджмент системасы**

**ISO 22000:2005 СТАНДАРТТЫ КОЛДОНУУ  
БОЮНЧА ЖЕТЕКЧИЛИК**

**Системы менеджмента безопасности  
пищевых продуктов**

**РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ  
СТАНДАРТА ISO 22000:2005**

Издание официальное

Кыргызстандарт

Бишкек

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Техническим комитетом ИСО 34 «Пищевые продукты»

ВНЕСЕН Национальным институтом стандартов и метрологии Кыргызской Республики (Кыргызстандарт), Управлением по стандартизации

2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Кыргызстандарта от 11 августа 2008 № 74-СТ

3 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO/TS 22004:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Руководство по применению стандарта ISO 22000:2005»

4 ВВЕДЕН впервые

© Кыргызстандарт, 2008

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

## Содержание

1 Область применения .....	1
2 Нормативные ссылки .....	1
3 Термины и определения .....	1
4 Система менеджмента безопасности пищевых продуктов .....	1
5 Ответственность руководства .....	2
6 Менеджмент ресурсов .....	4
7 Планирование и реализация безопасных продуктов .....	4
8 Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов .....	11
Библиография .....	14

---

Подписано в печать	22.09.2008.	Усл.печ.л. 2,32.
Формат 60x84/8	Заказ 58.	Тираж 30.

---

Кыргызстандарт, 720040, г. Бишкек, ул. Панфилова, 197

### 0.1 Общие положения

Принятие системы менеджмента безопасности пищевых продуктов организацией, вовлеченной в цепь производства и потребления пищевых продуктов, является полезным инструментом для обеспечения соответствия требованиям, установленным законом, законодательным актом, регламентом и/или потребителями.

На проект и внедрение организацией системы менеджмента безопасности пищевых продуктов влияют различные факторы, в частности, опасности, связанные с пищевыми продуктами, поставляемая продукция, применяемые технологические процессы и размер и структура организации. Данные технические условия предоставляют руководство по применению ISO 22000, который базируется на принципах HACCP (анализ опасностей по критическим контрольным точкам) в соответствии с Кодексом Комиссии по продуктам питания (Codex Alimentarius Commission)[4], и предназначен для применения наряду с релевантными стандартами, опубликованными этой Комиссией.

### 0.2 Цепь производства и потребления пищевых продуктов и процессный подход

ISO 22000 способствует утверждению подхода к цепи производства и потребления пищевых продуктов при разработке, внедрении и повышении эффективности и действенности системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. В этом отношении в ISO 22000 от организации требуется учесть воздействия цепи производства и потребления пищевых продуктов до и по результатам ее операций при разработке и внедрении системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Для эффективной и результативной работы организация должна определять и управлять многочисленными связанными между собой действиями. Деятельность, связанная с использованием ресурсов и управляемая с целью облегчения преобразования исходного продукта в конечный продукт, рассматривается как процесс. Часто конечный продукт одного процесса непосредственно образует исходный продукт следующего процесса.

Применение системы процессов в пределах одной организации, наряду с определением взаимодействий и управлением этими процессами, можно назвать «процессным подходом».

Преимуществом процессного подхода является осуществляемый контроль, который обеспечивает связь между отдельными процессами в рамках системы процессов, а также их комбинацию и взаимодействие.

При использовании в системе менеджмента безопасности пищевых продуктов такой подход подчеркивает значение:

- a) понимания и выполнения требований,
- b) необходимости рассматривать процессы с точки зрения безопасности пищевых продуктов и прослеживаемости,
- c) получения результатов в отношении рабочих характеристик и эффективности процесса, и
- d) непрерывного улучшения процессов, основанного на объективном измерении.

Заинтересованные стороны играют важную роль в определении требований как вводных данных. Мониторинг удовлетворенности заинтересованных сторон требует оценки информации, связанной с их восприятием, выполняет ли организация их требования или нет.

Модель системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе процессов, показанная на рис.1, иллюстрирует связи процесса, представленные в разделах 4<sup>8</sup> стандарта ISO 22000:2005. Модель, показанная на рис.1, не показывает процессы детально.

### 0.3 Связь с международным стандартом ISO 9001

ISO 22000 предназначен для согласованной работы с ISO 9001 и поддерживающими его стандартами. ISO 9001 представляет требования в системе менеджмента качества, которую организации могут использовать для внутреннего применения, или для сертификации или в целях,