

НИФТР и СТ КЫРГЫЗСТАНДАРТ
**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

**Сапат менеджментинин системалары
ХАССП ПРИНЦИПТЕРИНИН НЕГИЗИНДЕ ТАМАК-
АШ ПРОДУКЦИЯСЫНЫН САПАТЫН ЖАНА
КООПСУЗДУГУН БАШКАРУУ
Жалпы талаптар**

**Системы менеджмента качества
УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТИ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ
ХАССП
Общие требования**

(ГОСТ Р 51705.1-2024, ИДТ)

Издание официальное

Кыргызстандарт

Бишкек

Предисловие

Цели, принципы и основные положения стандартизации в Кыргызской Республике установлены законом Кыргызской Республики «О техническом регулировании в Кыргызской Республике», законом Кыргызской Республики «О стандартизации» и КМС 1.0

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Центром по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики (Кыргызстандарт)

2 ВНЕСЕН Бишкекским Центром испытаний, сертификации и метрологии Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики (Кыргызстандарт) от 01 июня 2026 г. № 39-СТ.

4 Настоящий стандарт идентичен ГОСТ Р 51705.1-2024 Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

5

© Кыргызстандарт, 2026

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 и коммерции Кыргызской Республики (Кыргызстандарт).

Содержание

1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	2
4 Общие требования к организации работ по управлению качеством и безопасностью продукции на основе принципов ХАССП	4
5 Общие требования к системам управления качеством и безопасностью на основе принципов ХАССП (системам ХАССП)	4
5.1 Определение области распространения системы ХАССП	4
5.2 Документированная информация	5
5.3 Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ)	5
5.4 Управление опасными факторами	6
5.5 Управление несоответствиями и корректирующие действия	9
5.6 Управление прослеживаемостью	9
5.7 Управление оборудованием для измерений	10
5.8 Внутренний аудит	10
5.9 Анализ и оценка функционирования системы ХАССП	10
5.10 Актуализация системы ХАССП на предприятии	10
Приложение А (справочное) Перекрестные ссылки между пунктами, установленными [1], настоящим стандартом и ГОСТ Р ИСО 22000 по этапам внедрения системы ХАССП	11
Приложение Б (справочное) Стандарты семейства «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции»	12
Приложение В (рекомендуемое) Форма перечня регистрационно-учетной документации	12
Приложение Г (рекомендуемое) Формирование сведений (файла) о содержании программ обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ)	13
Приложение Д (рекомендуемое) Пример построения блок-схемы производственного процесса	15
Приложение Е (рекомендуемое) Идентификация значимых опасных факторов	16
Приложение Ж (справочное) Пример алгоритма определения ККТ	17
Приложение И (рекомендуемое) Форма рабочего листа плана управления опасностями	18
Библиография	19

Введение

Создание системы управления качеством и безопасностью на основе принципов ХАССП (в английской транскрипции HACCP — Hazard Analysis and Critical Control Points) — стратегическое решение, которое может помочь организации улучшить эффективность ее работы в области обеспечения пищевой безопасности. Такое улучшение может проводиться поэтапно путем:

- внедрения семи принципов ХАССП, установленных комиссией «Кодекс Алиментариус» [1];
- организации работ по управлению качеством и безопасностью пищевой продукции на основе данного стандарта;
- построения системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) на основе ГОСТ Р ИСО 22000 или других общепризнанных стандартов.

Перекрестные ссылки между пунктами, установленными [1], настоящим стандартом и ГОСТ Р ИСО 22000 по этапам внедрения системы ХАССП приведены в приложении А.

Польза от внедрения настоящего стандарта состоит, в первую очередь, в:

- а) способности выполнять требования к процессам (производства, хранения, перевозки, реализации), установленные [2];
- б) способности поставлять безопасную продукцию и услуги, отвечающие требованиям потребителей;
- в) возможности дальнейшего развития и перехода на систему менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) по ГОСТ Р ИСО 22000.

В настоящем стандарте используются следующие глагольные формы:

- «должна» указывает на требование;
- «следует» указывает на рекомендацию;
- «могла бы» указывает на разрешение;
- «может» указывает на способность или возможность.

Примечания содержат руководство для обеспечения понимания или разъяснения требований, приведенных в настоящем стандарте.

Настоящий стандарт может быть использован заинтересованными сторонами для оценки соответствия процедур, основанных на принципах ХАССП организации, а также для целей сертификации системы ХАССП организации.

Совместно с настоящим стандартом могут также использоваться другие национальные стандарты, учитывающие специфику конкретного сектора пищевой промышленности и/или связанных отраслей.