

НИФСИТР ЦСМ при МЭ КР

**РАБОЧИЙ
ЭКЗЕМПЛЯР**

**Тамак-аш коопсуздугунун менеджмент системасы.
Каалаган уюмга коюлуучу талаптар,
азык-түлүк продукциясын түзүү чынжырына
катышуучу**

**Система менеджмента пищевой безопасности.
Требования к любой организации,
участвующей в цепи создания пищевой продукции**

(ISO 22000:2018, IDT)

Издание официальное

ЦСМ

Бишкек

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 Центром по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики

2 ВНЕСЕН Управлением систем менеджмента, оценки соответствия, анализа и развития Центра по стандартизации и метрологии при МЭ КР

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики от 15 мая 2019 № 27-СТ

4 Настоящий стандарт идентичен ISO 22000:2018 Система менеджмента пищевой безопасности. Требования к любой организации, участвующей в цепи создания пищевой продукции

Процедуры, использованные при разработке данного документа и предназначенные для дальнейшего использования, представлены в Директивах ISO/IEC, часть 1. В особенности, следует отметить наличие разных критериев, необходимых для принятия различных типов документов ISO. Настоящий документ был подготовлен в соответствии с правилами издания документов, содержащимися в Директивах ISO/IEC, часть 2 (см. www.iso.org/directives).

Обращаем внимание на то, что некоторые элементы настоящего документа могут являться объектом патентных прав. ISO не несет ответственности за частичное или полное выявление таких патентных прав. Детали любых патентных прав, выявленных в ходе разработки данного документа, будут отражены во введении и/или в перечне полученных ISO деклараций о патентах (см. www.iso.org/patents).

Любая торговая марка, использованная в данном документе, является лишь информацией, включенной в текст для удобства пользователей и не служит целям одобрения (рекламирования).

Настоящий документ подготовлен Техническим комитетом ISO/TC 34 «Продукты питания», Подкомитетом SC 17 «Системы менеджмента пищевой безопасности»

5 ВЗАМЕН КМС ГОСТ Р 22000:2007

© ЦСМ, 2019

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 Кыргызской Республики

Содержание

	Введение	vi
1	Область применения.....	1
2	Нормативные ссылки.....	2
3	Термины и определения.....	2
4	Контекст организации	8
	4.1. Понимание организации и ее контекста.....	8
	4.2. Понимание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон	9
	4.3. Определение области применения системы менеджмента пищевой безопасности.....	9
	4.4 Система менеджмента пищевой безопасности	9
5	Лидерство.....	9
	5.1. Лидерство и приверженность	9
	5.2. Политика	10
	5.3 Организационные роли, обязанности и полномочия	10
6	Планирование.....	11
	6.1 Действия по реагированию на риски и возможности.....	11
	6.2. Цели СМПБ и планирование их достижения.....	11
	6.3. Планирование изменений.....	12
7	Поддержка	12
	7.1 Ресурсы.....	12
	7.1.1 Общие положения.....	12
	7.1.2 Человеческие ресурсы	12
	7.1.3 Инфраструктура	12
	7.1.4 Производственная среда.....	12
	7.1.5 Внешне разработанные элементы системы менеджмента пищевой безопасности.....	13
	7.1.6 Управление внешне поставляемыми процессами, продукцией или услугами.....	13
	7.2. Компетентность	13
	7.3. Осведомленность	13
	7.4 Коммуникация.....	14
	7.4.1 Общие положения.....	14
	7.4.2 Внешняя коммуникация.....	14
	7.4.3 Внутренняя коммуникация	14
	7.5 Документированная информация.....	15
	7.5.1 Общие положения.....	15
	7.5.2 Создание и актуализация.....	15
	7.5.3 Управление документированной информацией.....	15
8	Деятельность.....	16
	8.1 Планирование и управление деятельностью.....	16
	8.2 Программы предварительных условий (ППУ)	16
	8.3 Система прослеживаемости.....	17
	8.4. Готовность к чрезвычайным ситуациям и реагирование на них.....	17
	8.4.1 Общие положения.....	17
	8.4.2 Действия в условиях чрезвычайных ситуаций и инцидентов.....	17
	8.5. Управление опасностями.....	17
	8.5.1 Предварительные шаги для проведения анализа опасностей.....	17
	8.5.1.1 Общие положения.....	18
	8.5.1.2 Характеристики сырья, ингредиентов и материалов, контактирующих с пищевой продукцией.....	18
	8.5.1.3 Характеристики конечной продукции.....	18

КМС ISO 22000:2019

8.5.1.4	Предназначенное использование.....	18
8.5.1.5	Поточные диаграммы	19
8.5.1.5.1	Подготовка поточных диаграмм	19
8.5.1.5.2	Подтверждение поточных диаграмм.....	19
8.5.1.5.3	Описание процессов и среды процессов	19
8.5.2	Анализ опасностей.....	19
8.5.2.1	Общие положения.....	19
8.5.2.2	Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней.....	19
8.5.2.3	Оценка опасностей.....	20
8.5.2.4	Выбор и категорирование мер управления.....	20
8.5.3	Валидация и комбинация мер управления.....	21
8.5.4	План управления опасностями (план НАССР / ОППУ).....	21
8.5.4.1	Общие положения.....	21
8.5.4.2	Определение критических пределов и критериев выполнения.....	22
8.5.4.3	Системы мониторинга в ККТ и ОППУ	22
8.5.4.4	Действия в случае нарушения критических пределов и критериев выполнения.....	22
8.5.4.5	Внедрение плана управления опасностями.....	22
8.6.	Актуализация информации, относящейся к ППУ и плану управления опасностями.....	22
8.7.	Управление мониторингом и измерениями.....	23
8.8	Верификация, связанная с ППУ и планом управления опасностями.....	23
8.8.1.	Верификация.....	23
8.8.2	Анализ результатов деятельности по верификации.....	24
8.9	Контроль несоответствиями продукции и процессов.....	24
8.9.1	Общие положения.....	24
8.9.2	Коррекция	24
8.9.3	Корректирующие действия.....	24
8.9.4	Обращение с потенциально небезопасной продукцией.....	25
8.9.4.1	Общие положения.....	25
8.9.4.2	Оценивание перед выпуском продукции.....	25
8.9.4.3	Обращение с несоответствующей продукцией	25
8.9.5	Изъятие/отзыв.....	26
9	Оценка показателей деятельности	26
9.1	Мониторинг, измерение, анализ и оценка.....	26
9.1.1.	Общие положения.....	26
9.1.2.	Анализ и оценка	26
9.2	Внутренний аудит	27
9.3	Анализ со стороны руководства.....	27
9.3.1	Общие положения.....	27
9.3.2	Входные данные для анализа со стороны руководства.....	27
9.3.3.	Выходные данные анализа со стороны руководства.....	28
10	Улучшение.....	28
10.1	Несоответствие и корректирующее действие.....	28
10.2	Постоянное улучшение	28
10.3	Актуализация системы менеджмента пищевой безопасности.....	29
Приложение А Перекрестные ссылки между принципами Кодекса НАССР и настоящего стандарта.....		30
Приложение В Перекрестные ссылки между настоящим стандартом и стандартом		