

**НАССР принциптерине негизделген жол-жоболорду иштеп чыгуу жана жүзөгө ашыруу боюнча сунуштар**

**Рекомендации по разработке и внедрению процедур основанных на принципах ХАССП**

(ГОСТ Р 56671-2015, ИДТ)

**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 ПОДГОТОВЛЕН Центром по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики

2 ВНЕСЕН ОсОО «Дортест»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ приказом Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики от 4 сентября 2020 г. № 37-СТ.

4 Настоящий стандарт идентичен ГОСТ Р 56671-2015 Рекомендации по разработке и внедрению процедур основанных на принципах ХАССП

5 ВВЕДЕН впервые

© ЦСМ, 2021

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

# НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

**НАССР принциптерине негизделген жол-жоболорду иштеп чыгуу жана жүзөгө ашыруу боюнча сунуштар**

**Рекомендации по разработке и внедрению процедур основанных на принципах ХАССП**

Recommendations on development and implementation for procedures, based on HACCP principles

Дата введения 2021-01-01

## 1 Область применения

Настоящие рекомендации предназначены для использования на предприятиях пищевой промышленности, в первую очередь, малого и среднего бизнеса, при выполнении ими требований главы 3 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021 «Требования к процессам производства (изготовления) хранения, перевозки (транспортирования), реализации» в части разработки и внедрения процедур, основанных на принципах ХАССП.

## 2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие документы.  
 ГОСТ ISO 9000—2011 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь  
 ГОСТ Р ИСО 22000—2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции  
 ГОСТ Р 51074—2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования  
 ГОСТ Р 51705.1—2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования  
 ГОСТ Р 54762—2011/ISO/TS 22002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции

**П р и м е ч а н и е** — При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования — на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

## 3 Термины и определения

В настоящем стандарте используются термины и определения, содержащиеся в стандарте ГОСТ Р ИСО 22000, а также нижеприведенные термины и определения:

### 3.1

**ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)** [НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points)]: Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.  
 [ГОСТ Р 51705.1—2001,2.1]

### 3.2

**система ХАССП**: Совокупность требований и мероприятий, обеспечивающих безопасность пищевой продукции в процессе производства, хранения, транспортирования или реализации.  
 [ГОСТ Р 51705.1—2001,2.2, термин модифицирован — внесены изменения в текст определения]

3.3

**опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции** (food safety hazard): Биологическое, химическое или физическое вещество, содержащееся в пищевой продукции, а также состояние пищевой продукции, которые могут потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье человека.

[ГОСТ Р ИСО 22000—2007, 3.3]

3.4

**критическая контрольная точка** (critical control point): Этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором важно осуществить мероприятие по управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

[ГОСТ Р ИСО 22000—2007, 3.10]

3.5

**рабочий лист ХАССП:** Документ, содержащий указанную информацию о действиях в одной критической контрольной точке.

[ГОСТ Р ИСО 22000—2007, введение]

3.6

**план ХАССП:** Совокупность рабочих листов.

[ГОСТ Р ИСО 22000—2007, введение]

3.7

**мероприятие по управлению** (control measure): Любое действие или вид деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые могут быть выполнены с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

[ГОСТ Р ИСО 22000—2007, 3.7]

3.8

**программа обязательных предварительных мероприятий** (prerequisite program; PRP): Основные условия и виды деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции, которые необходимы для поддержания гигиенических условий на всех этапах цепи создания пищевой продукции, приемлемых для производства, обращения и поставки безопасной конечной продукции и безопасной пищевой продукции для употребления человеком в пищу.

[ГОСТ Р ИСО 22000—2007, 3.8]

3.9

**риск:** Комбинация вероятности возникновения ущерба и степени серьезности этого ущерба.

[ISO/IEC Guide 51:2014, 3.9]

3.10

**коррекция** (correction): Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Примечание 1 — Коррекция может осуществляться в сочетании с корректирующим действием.

Примечание 2 — Коррекция может включать в себя, например, переделку или снижение градации.

[ГОСТ ISO 9000—2011, 3.6.6]

3.11

**входная продукция:** Сырье, материалы или комплектующие элементы, поставляемые на предприятие и используемые в качестве предметов производства.

[Р 50.3.004—99, 3.6]