



НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

Food safety management systems. Requirements for any organization in the food chain

Текст Сравнения ГОСТ Р ИСО 22000-2019 с [ГОСТ Р ИСО 22000-2007](#) см. по [ссылке](#).
- Примечание изготовителя базы данных.

ОКС 67.020
03.100.70

Дата введения 2020-01-01

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН Акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (АО "ВНИИС") на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 076 "Системы менеджмента"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 июля 2019 г. N 416-ст](#)

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ИСО 22000:2018* "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции" (ISO 22000:2018 "Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain", IDT)



* Доступ к международным и зарубежным документам, упомянутым в тексте, можно получить, обратившись в [Службу поддержки пользователей](#). - Примечание изготовителя базы данных.

5 ВЗАМЕН [ГОСТ Р ИСО 22000-2007](#)

Правила применения настоящего стандарта установлены в [статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. N 162-ФЗ "О стандартизации в Российской Федерации"](#). Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодном (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе "Национальные стандарты", а официальный текст изменений и поправок - в ежемесячном информационном указателе "Национальные стандарты". В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя "Национальные стандарты". Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет (www.gost.ru)

Введение

0.1 Общие положения

Создание системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) - стратегическое решение, которое может помочь организации улучшить общую результативность ее работы в области обеспечения пищевой безопасности. Польза от внедрения СМБПП на основе настоящего стандарта состоит в:

- a) способности на постоянной основе поставлять безопасную продукцию и услуги, отвечающие требованиям потребителей и применяемым законодательным и другим обязательным требованиям;
- b) уделении должного внимания рискам, связанным с целями организации;
- c) способности организации продемонстрировать соответствие установленным требованиям СМБПП.

В настоящем документе используется процессный подход (см. 0.3), включающий цикл "Планируй - Делай - Проверяй - Действуй" (PDCA) (см. 0.3.2) и риск-ориентированное мышление (см. 0.3.3). Такой процессный подход позволяет



организации планировать свои процессы и связи между ними.

Цикл PDCA позволяет организации обеспечить надлежащее управление своими процессами и выделение для реализации этих процессов необходимых ресурсов, а также гарантировать выявление и реализацию возможностей для улучшения работы организации.

Мышление с акцентом на риски позволяет организации определить факторы, вызывающие отклонение ее процессов и системы менеджмента безопасности пищевой продукции от запланированных результатов, и внедрить мероприятия по управлению, предотвращающие или минимизирующие негативные эффекты.

В настоящем стандарте используются следующие глагольные формы:

- "должна" указывает на требование;
- "следует" указывает на рекомендацию;
- "могло бы" указывает на разрешение;
- "может" указывает на способность или возможность.

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

0.2 Принципы СМБПП

Безопасность пищевой продукции связана с наличием опасностей, угрожающих данной продукции в момент потребления пищи (приема ее потребителем). Так как возникновение опасностей пищевых продуктов может произойти на любой стадии цепи создания пищевой продукции, важен адекватный контроль на всех звеньях этой цепи. Таким образом, безопасность пищевых продуктов гарантируется объединенными усилиями всех участников цепи производства и потребления пищевой продукции. Настоящий стандарт устанавливает требования к СМБПП, которая включает следующие общепризнанные ключевые элементы:

- интерактивный обмен информацией;
- системный менеджмент;
- программы обязательных предварительных мероприятий;



- принципы анализа опасностей и критических контрольных точек (HACCP).

Кроме того, настоящий стандарт основан на принципах, общих для стандартов ИСО на системы менеджмента. Этими принципами менеджмента являются:

- ориентация на потребителя;
- лидерство;
- вовлечение персонала;
- процессный подход к менеджменту;
- улучшение;
- принятие решений, основанных на свидетельствах;
- менеджмент взаимоотношений.

0.3 Процессный подход

0.3.1 Общие положения

Настоящий стандарт направлен на применение процессного подхода при внедрении и улучшении результативности системы менеджмента безопасности пищевой продукции с тем, чтобы содействовать производству безопасной продукции и услуг с соблюдением применяемых требований. Понимание и управление взаимосвязанными процессами как системой способствуют достижению организацией запланированных результатов результативным и эффективным образом. Реализация процессного подхода осуществляется посредством систематического определения и управления процессами и их взаимосвязями таким образом, чтобы достигать намеченных результатов в соответствии с политикой в области обеспечения безопасности пищевой продукции и стратегией развития организации. Менеджмент процессов и системы как единого целого может достигаться при использовании методологии на основе цикла PDCA и подхода с учетом риск-ориентированного мышления, нацеленного на использование благоприятных возможностей и предотвращение нежелательных результатов.

Признание роли организации и ее положения в цепи создания пищевой продукции крайне важно для обеспечения эффективного интерактивного обмена информацией на всех этапах этой цепи.



0.3.2 Цикл "Планируй - Делай - Проверяй - Действуй" (PDCA) **Карго Серт**

Цикл PDCA можно кратко описать следующим образом:

Планирование:	разработка целей системы и входящих в нее процессов, определение ресурсов, необходимых для достижения результатов, а также идентификация и рассмотрение рисков и возможностей;
Осуществление:	внедрение того, что было запланировано;
Проверка:	мониторинг и (где применимо) измерение процессов и выходящих продуктов и услуг, анализ и оценивание информации и данных по результатам мониторинга, измерения и верификации и сообщение о полученных результатах;
Действие:	принятие действий по улучшению функционирования в той степени, насколько это необходимо.

В настоящем стандарте, как это показано на рисунке 1, процессный подход реализуется с использованием цикла PDCA на двух уровнях, одним из которых охватывается вся структура системы менеджмента безопасности пищевой продукции (разделы 4-7 и разделы 9-10). Другим уровнем (операционное планирование и контроль) охватываются производственные процессы в системе менеджмента безопасности пищевой продукции, описанные в разделе 8. Вследствие этого должен осуществляться обмен информацией между двумя этими уровнями.

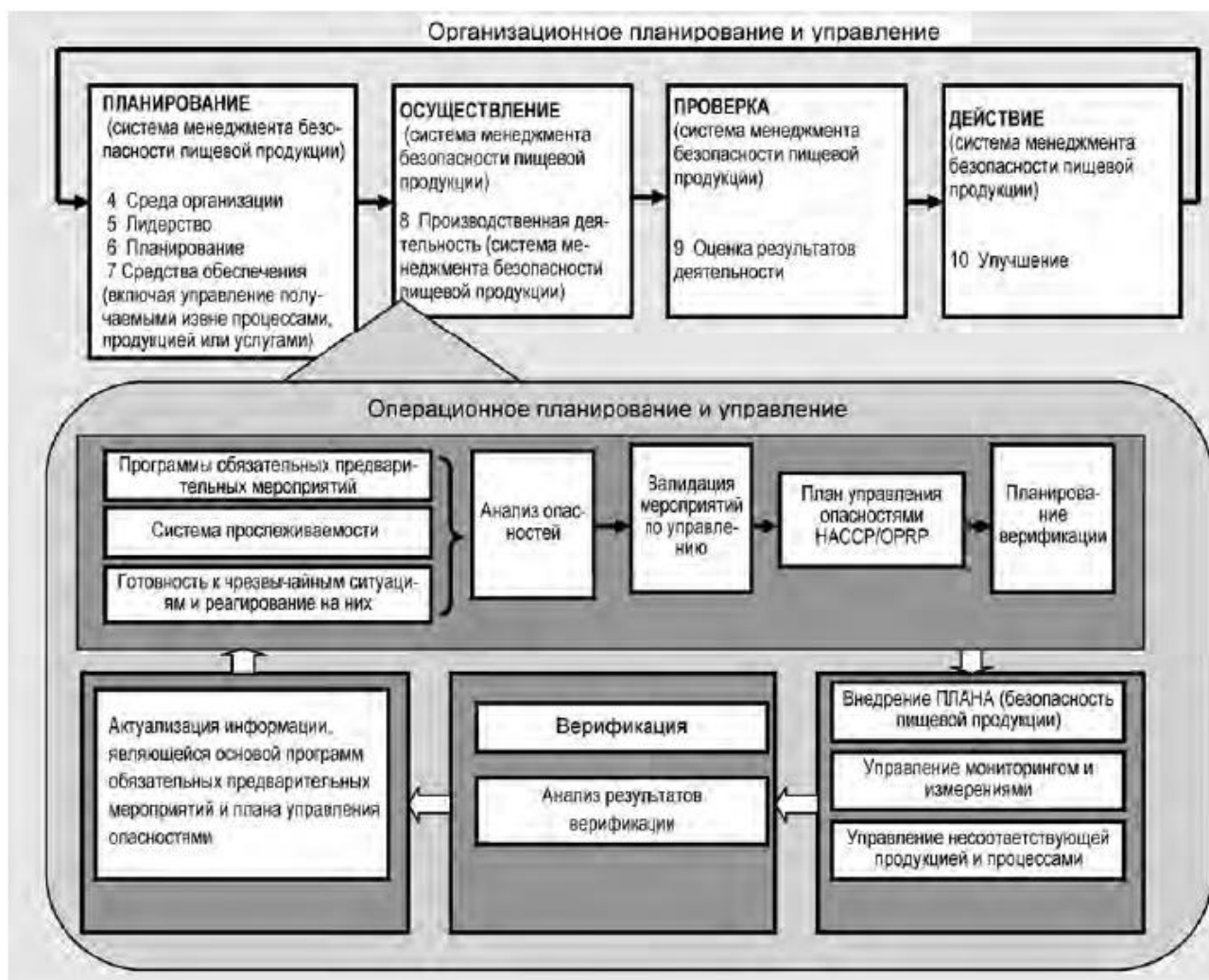


Рисунок 1 - Схематичное изображение цикла "Планируй - Делай - Проверь - Действуй", представленного на двух уровнях

0.3.3 Подход с учетом факторов риска

0.3.3.1 Общие положения

Подход с учетом риск-ориентированного мышления крайне необходим для достижения эффективного функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции. В настоящем стандарте этот подход применяется на двух уровнях - организационном (см. 0.3.3.2) и операционном (см. 0.3.3.3), что согласуется с процессным подходом, описанным в 0.3.2.

0.3.3.2 Управление рисками на организационном уровне

Риск возникает вследствие неопределенности, и такая неопределенность может иметь благоприятные и неблагоприятные последствия. Применительно к управлению рисками в организации положительная девиация, обусловленная риском, может



создавать благоприятные возможности, но не все положительные эффекты от риска выливаются в такие возможности.

Чтобы соответствовать требованиям настоящего стандарта, организация планирует и внедряет действия в отношении организационных рисков (раздел 6), и это создает основу для повышения результативности СМБПП, достижения более высоких результатов и исключения негативных эффектов.

0.3.3.3 Анализ опасностей. Процессы операционного уровня

Применительно к операционному уровню в стандарте реализована концепция риск-ориентированного мышления на базе принципов HACCP.

Поэтапные шаги в реализации принципов HACCP могут рассматриваться как необходимые мероприятия по предотвращению опасностей или их снижению до приемлемых уровней, чтобы гарантировать безопасность пищевой продукции на момент ее потребления (раздел 8).

Необходимо обеспечить, чтобы решения, принимаемые при применении принципов HACCP, были объективными, научно обоснованными и документируемыми. Следует документировать любые исходные положения (предположения), играющие важную роль в процессе принятия решений.

0.4 Взаимосвязь с другими стандартами на системы менеджмента

Настоящий стандарт был подготовлен с использованием "структуры высокого уровня" ИСО (HLS). Она позволяет улучшить структурную согласованность между стандартами ИСО на системы менеджмента. Настоящий стандарт позволяет организациям использовать процессный подход наряду с циклом PDCA и риск-ориентированным мышлением, выстраивать или интегрировать структуру их системы менеджмента безопасности пищевой продукции с требованиями других систем менеджмента и связанных с ними стандартов.

Настоящий стандарт создает основу для построения систем менеджмента безопасности пищевой продукции и устанавливает требования, предъявляемые к СМБПП, для организаций в цепи создания пищевой продукции. Совместно с настоящим стандартом могут также использоваться другие руководства по безопасности пищевой продукции, спецификации и/или требования, учитывающие специфику конкретного сектора пищевой промышленности.

Кроме того, международной организацией по стандартизации ИСО было разработано семейство документов, связанных с настоящим стандартом. Эти



документы касаются:

- программы обязательных предварительных мероприятий (серия ISO/TS 22002) для конкретных секторов в цепи производства и потребления пищевой продукции;
- требований к деятельности по аудиту и работе органов по сертификации;
- прослеживаемости.

ИСО также предлагает руководства для предприятий по внедрению настоящего стандарта и связанных с ним стандартов. Соответствующая информация доступна на сайте ИСО.

1 Область применения

В настоящем стандарте установлены требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), чтобы организации, непосредственно или опосредованно участвующие в цепи создания пищевой продукции, могли:

- а) планировать, внедрять, применять, поддерживать в рабочем состоянии и актуализировать СМБПП с целью обеспечения безопасности продукции и услуг при их использовании по предусмотренному назначению;
- б) демонстрировать соответствие применимым нормативным и законодательным требованиям к безопасности пищевой продукции;
- с) оценивать и анализировать требования потребителя и демонстрировать соответствие тем взаимно согласованным с потребителем требованиям, которые относятся к безопасности пищевой продукции;