

ООО «Тест-С.-Петербург»

Марина Николаевна Гавронова
Зам. руководителя органа по
сертификации систем менеджмента.

Эксперт по сертификации систем менеджмента
(FSSC, ISO 22000, HACCP, ISO 9001, ISO 14001, OHSAS
18001)



ЗНАЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И КОРМОВ

- ▶ Через пищу передаются более 200 заболеваний
- ▶ Во всем мире происходит рост числа пострадавших вследствие потребления некачественной пищи



Отравления могут быть характерными для данной страны и исторической эпохи.

В России конца XIX века распространены отравления, связанные с употреблением сырой и соленой рыбы осетровых пород.

В Германии ботулизм традиционно вызывался колбасными изделиями (обычно колбасы делались большого диаметра, что чревато возникновением в сердцевине бескислородной среды — идеального условия для размножения возбудителей)

В XX веке с появлением консервов, получило распространение такое заболевание, как ботулизм:

в США довольно часто встречаются отравления консервами из бобовых культур,

в России — грибными консервами.



С развитием общества стали возникать пищевые законодательства, устанавливающие требования к пищевым продуктам и их производству.

- ▶ **В Вавилонии в 18 веке до нашей эры впервые появились законы Хаммурапи, которые наряду с требованиями к продуктам предусматривали меры ответственности за выпуск и сбыт недоброкачественных пищевых продуктов.**
- ▶ **В 500 года до нашей эры, китайский император Танг издал декрет, по которому продавец гнилого мяса наказывался плетью.**

**В 1624 году в России была составлена специальная
правительственная инструкция:**

**«Память приставам для смотра за печением и продажей
хлеба», в которой были определены основные требования к
качеству.**

**За нарушения пекари строго наказывались вплоть до телесных
экзекуций.**

**К контролю за работой пекарей и пекарен привлекались и
представители городской общественности.**



ЗНАЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И КОРМОВ

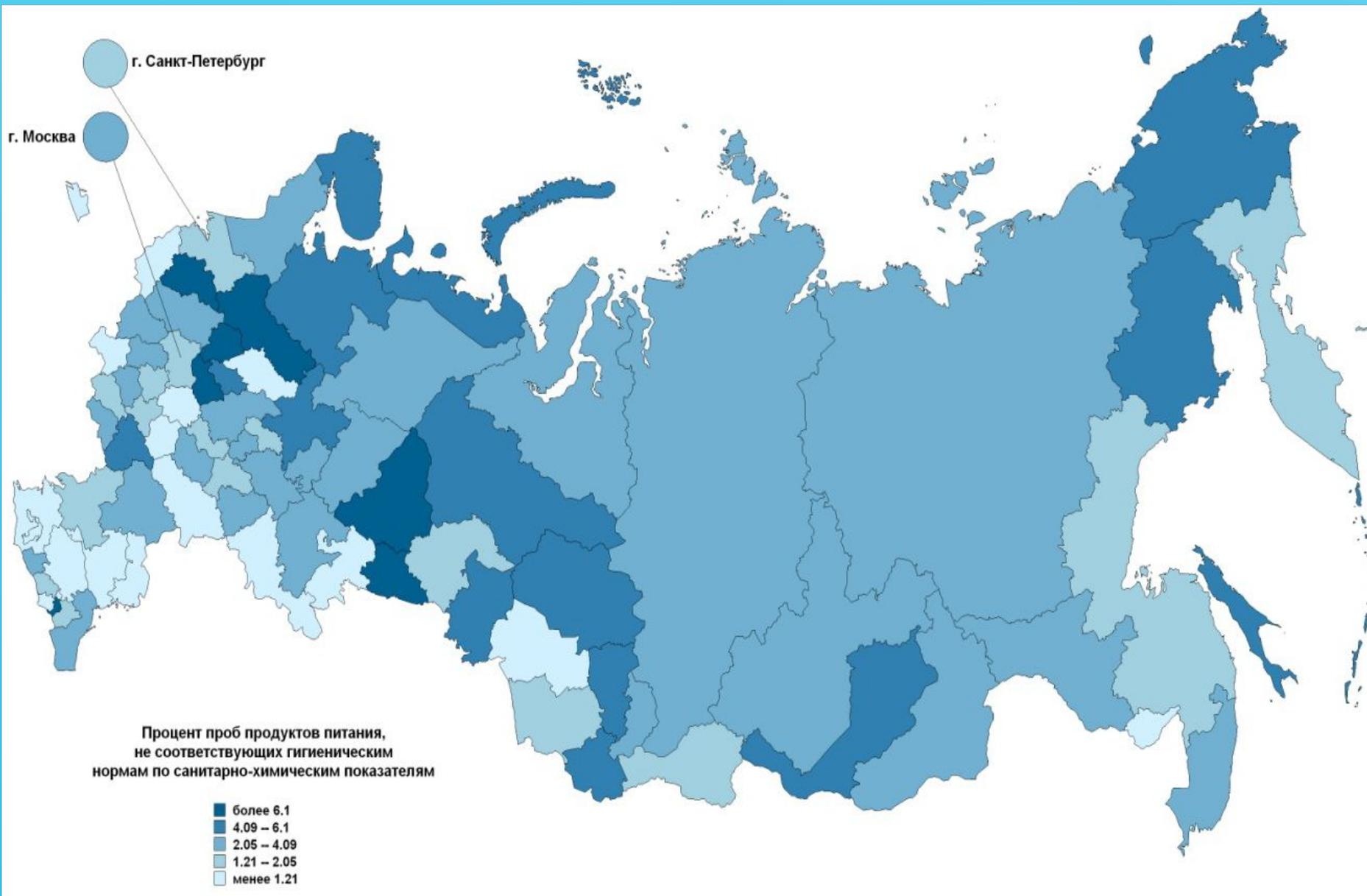


- ▶ По оценке ВОЗ ежегодно от заболеваний, связанных с продуктами питания, в мире умирают **2,2 миллиона** человек
- ▶ Проблема качества и безопасности пищевых продуктов носит глобальный характер
- ▶ Загрязнение пищевых продуктов может произойти на любом этапе производственной цепочки «от поля до тарелки»

ДОЛЯ ПРОБ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, НЕ СООТВЕТСТВУЮЩИХ ГИГИЕНИЧЕСКИМ НОРМАТИВАМ ПО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ В 2013Г



ДОЛЯ ПРОБ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, НЕ СООТВЕТСТВУЮЩИХ ГИГИЕНИЧЕСКИМ НОРМАТИВАМ ПО САНИТАРНО-ХИМИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ В 2013Г





Почему ХАССП?

Сложившиеся системы управления качеством пищевых продуктов

- позволяют обеспечивать *выпуск продуктов ожидаемого потребителем качества*, но не гарантируют безопасности продуктов (периодический выборочный контроль в лабораториях сырья и готовой продукции)

Необходима предупреждающая система гарантии безопасности пищевых продуктов, которая позволяет обеспечивать:

- соответствие Законодательным и нормативным требованиям,
- предупреждение причин, которые приводят к появлению опасностей в пищевых продуктах.

ХАССП – недостающее звено в управлении безопасностью пищевых продуктов

- позволяет предупредить, устранить или снизить опасности и риски при производстве безопасных пищевых продуктов.

ПОБУДИТЕЛЬНЫЕ МОТИВЫ К СОЗДАНИЮ СИСТЕМ УПРАВЛЕНИЯ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТЬЮ СИСТЕМ



Регламентирующие требования

- Международные правила торговли, действующие в ВТО
- Законодательные требования стран импорта продуктов питания
- Желание выхода на международные рынки

Требования со стороны клиентов, партнеров (чаще всего - зарубежных)

- А у вас есть система пищевой безопасности?
- Участие в тендерах
- Статус «надежного поставщика»

Стремление к совершенствованию собственного предприятия

- Улучшение эффективности управления за счет упорядочения процессов получения механизмов анализа, контроля и улучшения
- Наличие и нарастание проблем, связанных с безопасностью пищевых продуктов

ЗАЧЕМ ВНЕДРЯТЬ СИСТЕМУ ? ВНЕШНИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



- ❑ Повышается **доверие потребителей к производимой** продукции
- ❑ Открывается возможность выхода на новые рынки, расширение уже существующих **рынков сбыта**
- ❑ Появляются дополнительные преимущества при участии в важных **тендерах**
- ❑ Повышается **конкурентоспособность продукции** предприятия
- ❑ Зарубежные **инвесторы охотнее идут на** капиталовложения;
- ❑ Снижение числа **рекламаций за счет обеспечения** стабильного качества продукции
- ❑ Создание **репутации производителя** качественного и безопасного продукта

ЗАЧЕМ ВНЕДРЯТЬ СИСТЕМУ ? ВНУТРЕННИЕ ВЫГОДЫ

- В основе - **системный подход, охватывающий** параметры безопасности пищевых продуктов на всех этапах жизненного цикла - от получения сырья до использования продукта конечным потребителем
- Использование **превентивных мер, а не запоздалых** действий по исправлению брака и отзыву продукции
- Однозначное **определение ответственности за** обеспечение безопасности пищевых продуктов
- Безошибочное выявление **критических процессов и** концентрация на них основных ресурсов и усилий предприятия
- Значительная экономия за счет **снижения доли брака** в общем объеме производства
- Документально подтвержденная **уверенность относительно безопасности производимых** продуктов, что особо важно при анализе претензий и в судебных разбирательствах



ПОБУДИТЕЛЬНЫЕ МОТИВЫ. ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

- ✓ Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ» вступил в силу с **1 июля 2013 года.**

Для обеспечения безопасности пищевой продукции он предусматривает выполнение ряда **обязательных** (ранее бывших добровольными) требований (гл.3, ст.10, п.2.):

- ❖ « При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные **на принципах ХАССП** (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points)»



- ▶ ТР ТС установлены требования к пищевой продукции ранее отсутствующие в национальном законодательстве:
- ▶ изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать **процедуры, основанные на принципах НАССР** (Анализ риска и критические контрольные точки)
- ▶ пищевая продукция, находящаяся в обращении, в т.ч. продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей **прослеживаемость* данной продукции**
- ▶ **вводятся категории отходов:** а.) отходы, состоящие из животных тканей; б.) отходы жизнедеятельности продуктивных животных; в.) иные отходы (твердые отходы, мусор)



Статья 11. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)

п.1. Для целей обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции **изготовитель пищевой продукции обязан внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства.**

п.2. Организация обеспечения безопасности в процессе производства и проведения контроля **осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны.**

п.3. Для обеспечения безопасности в процессе производства изготовитель должен определить:

- 1) перечень опасных факторов;**
- 2) перечень критических контрольных точек**
- 3) предельные значения параметров, контролируемых в ККТ;**
- 4) порядок мониторинга ККТ;**
- 5) установление порядка действий в случае отклонения значений показателей**

Эти требования и есть принципы ХАССП

НАССР - ЧТО ЭТО?

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПО КОДЕКСУ:

- ▶ **НАССР - это система идентификации, оценки и контроля опасностей, которые являются серьезными для безопасности пищевой продукции.**

[CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003

Общие принципы гигиены
пищевых продуктов.

Рекомендуемый
международный кодекс
установившейся практики]





НАССР - что это?

НАССР

Hazard analysis and critical control points

ХАССП

Анализ рисков и контроль в критических точках (АРККТ)

▶ SAC/RCP 1-1969 (пересмотр 4-2003)

«Общие принципы гигиены пищевых продуктов.
Рекомендуемый международный кодекс
установившейся практики».

В этом документе отражены 7 принципов HACCP
12 шагов – логическая последовательность
применения системы HACCP



Что представляет собой «Codex Alimentarius»

Комиссия «Codex Alimentarius» является органом, созданным для реализации Совместной программы **ФАО/ВОЗ** по **стандартам на пищевые продукты**.



ФАО – Продовольственная и сельскохозяйственная организация объединенных наций
ВОЗ – Всемирная организация здравоохранения



В настоящее время Комиссия насчитывает:

- **186** членов Кодекса – **185** страны и **1** организацию (ЕС)
- **216** участников Кодекса – **49** международных государственных организаций, **151** частных организаций, **16** государственных объединений



ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ РАЗВИТИЯ НАССР

1959 г. – возникновение системы НАССР в рамках космической программы

NASA при производстве продуктов питания для космонавтов

1989 г. – опубликование Национальным консультативным комитетом по микробиологическим критериям пищевых продуктов США (НАСМСФ USA) «Руководства по разработке и внедрению системы НАССР», в котором сформулированы, изложены и проанализированы семь принципов НАССР и приведены шесть основных типов микробиологических опасностей

1993 г. – опубликование Комиссией Кодекс Алиментариус (CAC) серии руководств по разработке и внедрению системы НАССР



ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ РАЗВИТИЯ НАССР

1993 г. – принятие в ЕЭС Директивы 93/43/ЕЭС «О гигиене пищевых продуктов», предусматривающей обязательное применение систем контроля, основанных на принципах НАССР, при производстве всех продуктов питания

1994 г. – опубликование САС проекта документа «Основные принципы гигиены пищевых продуктов»

2003 г. – изменение САС Приложения стандарта САС/RCP 1-1969 «Рекомендованный международный процессуальный кодекс. Общие принципы гигиены пищевых продуктов»

2004 г. – принятие в ЕС Регламента (ЕС) № 852/2004 «О гигиене пищевых продуктов», заменяющего Директиву 93/43/ЕЭС

2005 г. – принятие ИСО международного стандарта ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи»

ОСНОВЫ КОНЦЕПЦИИ НАССР

Принципы концепции НАССР

Хорошая санитарная практика

Планирование гигиенических аспектов предприятия

Очистка и дезинфекция

Личная гигиена

Соответствующие условия труда

Интегрированная борьба с вредителями

Аудиты в области гигиены и аудиты поставщиков

**Требования к помещениям и технические
требования**

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ШАГОВ ПО ПРИМЕНЕНИЮ НАССР



Предварительные задачи

1. СОЗДАТЬ КОМАНДУ НАССР
2. ОПИСАТЬ ПРОДУКТ
3. ИДЕНТИФИЦИРОВАТЬ ПРЕДПОЛАГАЕМОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
4. СОЗДАТЬ БЛОК-СХЕМУ ПРОЦЕССА
5. ПРОВЕРИТЬ БЛОК-СХЕМУ ПРОЦЕССА НА ПРОИЗВОДСТВЕ

12
шаго
в

7 принципов

1. ПРОВЕСТИ АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ
2. ОПРЕДЕЛИТЬ КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ
3. УСТАНОВИТЬ КРИТИЧЕСКИЕ ПРЕДЕЛЫ ДЛЯ КАЖДОЙ ККТ
4. РАЗРАБОТАТЬ СИСТЕМУ МОНИТОРИНГА ДЛЯ КАЖДОЙ ККТ
5. УСТАНОВИТЬ КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ
6. УСТАНОВИТЬ ПРОЦЕДУРЫ ВЕРИФИКАЦИИ
7. УСТАНОВИТЬ ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ ПРОЦЕДУР



- ▶ Выполнение этих 12 шагов-этапов **приведет к разработке Плана ХАССП**, который является документированным свидетельством, содержащим детали всех критических точек для безопасности пищевой продукции.
- ▶ ХАССП –это не программа, которая может быть выполнена сама по себе, а часть системы процедур управления – СМБПП.
- ▶ Для **эффективной работы система ХАССП** должна быть построена на фундаменте - существующих программах по безопасности пищевой продукции, так называемых программ создания предварительных условий ППУ (PRPs)*-таких как GMP (**Надлежащая Производственная Практика**), SSOP (**Санитарные программы**), ППР (**Программы Плановых Ремонтов**), Инструкции, Процедуры и т.д.
- ▶ ППУ*-**основные условия или операции, необходимые для поддержания гигиенической среды** по всей цепи производства и потребления пищевых продуктов, **пригодной для производства, переработки и поставки потребителям безопасных пищевых продуктов (р/3/8 ISO 22000:2005)**

СИСТЕМА ХАССП В РОССИИ



- в феврале 2001 г. в России была разработана и зарегистрирована Добровольная система сертификации, основанная на принципах ХАССП и введен в действие **ГОСТ Р 51705.1-2001** «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» (ВНИИС).
- Приказом руководителя Федерального агентства «Ростехрегулирование» от 17.04.2007 г. № 66-ст в России введен в качестве национального стандарта **ГОСТ Р ИСО 22000-2007** «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

СМБПП, ОСНОВАННЫЕ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП



- ❑ **ISO 22000** – международный стандарт для пищевой промышленности на основе принципов **НАССР**
- ❑ **FSSC 22000** – схема обеспечения безопасности продукции
- ❑ **BRC** – британское приложение и руководство к стандартам безопасности пищевой продукции НАССР
- ❑ **IFS** – немецкое и французское приложение и руководство к стандартам безопасности пищевой продукции НАССР
- ❑ **GLOBALGAP** – сертификационный стандарт для фермерских хозяйств, выращивающих фрукты и овощи, цветы, крупный рогатый скот и т.п.
- ❑ **GMP+** – системы качества для производителей кормов для животных
- ❑ **DS3027 НАССР** – датский стандарт безопасности пищевой продукции и другие



СРАВНЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ РЕГЛАМЕНТА ТР ТС 021/2011 С ТРЕБОВАНИЯМИ ГОСТ Р 54762-2011/LSO/TS 22002-1:22009 И ГОСТ Р ИСО 22000-2007



Статьи Регламента ТР ТС 021/2011			Совокупные требования стандартов, соответствующие статьям Регламента ТР ТС 021/2011	
			ИСО/ТС 22002:1-2009	ГОСТ Р ИСО 22000-2007
номер статьи	название статьи	номер части в статье	номер пункта, название	номер пункта, название
1	2	3	4	5

10	Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации	3	8.6 Профилактическое и техническое обслуживание 11 Очистка и санитарная обработка 11.3 Программы очистки и санитарной обработки 12 Борьба с вредителями 13.7 Чистоплотность персонала 13.8 Поведение персонала 16 Складирование	4.2.3 Управление записями 7.1 Планирование и производство безопасной продукции 7.2 Программы обязательных предварительных мероприятий 7.8 Планирование верификации 7.9 Система прослеживания 8.3 Управление мониторингом и измерениями
----	---	---	---	---

1	2	3	4	5
11	Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)	3	11.3 Программы очистки и санитарной обработки 12 Борьба с вредителями	7.3.5.2 Описание стадий процесса и мероприятий по управлению 7.4.4 Выбор и оценка мероприятий по управлению 7.6.2 Идентификация ККТ 7.6.3 Определение критических пределов для ККТ 7.6.4 Система мониторинга в ККТ 7.6.5 Действия в случае превышения в критических пределах
		4	-	7.3.3.1 Сырьевые материалы входящие в контакт с ПП 7.9 Система прослеживания
		5	13.3 Столовые для персонала	-
		6	13.5 Состояние здоровья	-
		7	13.6 Заболевания и травмы	-

1	2	3	4	5
12	Требования к обеспечению водой процессов производства (изготовления) ПП	1,2,3	6.2 Водоснабжение	
13	Требования к безопасности к продовольственному сырью , используемому при производстве ПП	1	-	7.9 Система прослеживания
		2,3	9.3 Требования к входной продукции (сырью, ингредиентам, упаковке)	7.9 Система прослеживания
		4	16 Складирование	-
14	Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) ПП	1	5.2 Внутреннее, устройство, планировка и схемы движения 5.3 Внутренние конструкции и приспособления 5.4 Размещение оборудования 5.7 Хранение пищевой продукции, упаковочных материалов, ингредиентов и непищевых химических веществ	-

1	2	3	4	-
			<p>6.4 Качество воздуха и вентиляция 8.1 Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования. Общие требования 12.3 Защита от проникновения вредителей</p>	
		2	<p>6.4 Качество воздуха и вентиляция 6.6 Освещение 13.2 Санитарно-техническое оборудование и туалеты для персонала</p>	-
		3	<p>13.2 Санитарно-техническое оборудование и туалеты для персонала</p>	-
		4	<p>11.2 Чистящие и дезинфицирующие средства и приспособления</p>	-
		5,6	<p>5.3 Внутренние конструкции и приспособления</p>	-
		7	<p>5.3 Внутренние конструкции и приспособления 7.4 Стоки и дренажи</p>	-
		8	<p>8.6 Профилактическое и корректирующие техническое обслуживание</p>	-

1	2	3	4	5
15	Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) ПП	1	8.1 Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования. Общие требования 8.2 Гигиеничность конструкции 8.3 Поверхности, контактирующие с продукцией	-
		2	8.4 Оборудование для регулировки и контроля температуры	-
		3	8.3 Поверхности, контактирующие с продукцией	-
16	Требования к условиям хранения и удаления отходов производства (изготовления) ПП	1	7.3 Ликвидация и удаление отходов	-
		2,3,4,5	7.2 Контейнеры для отходов и несъедобных и опасных веществ	-
17	Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации ПП	1,2,3,4,5,6	6.2 Водоснабжение 16.3 автотранспортные средства, транспортеры и контейнеры	-
		7,8,9	16.2 Хранение на складах	-
		10	13.5 Состояние здоровья	-
		11	13.6 Заболевания и травмы	-
18	Требования к процессам утилизации	-	-	7.10 Управление несоответствиями



РЕЗУЛЬТАТЫ СРАВНИТЕЛЬНОГО АНАЛИЗА

- ✓ Все требования ТР, относящиеся к производству пищевой продукции и указанные в статьях 10-18 главы 3 ТР так или иначе содержатся хотя бы в одном из упомянутых стандартов: ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1 «Производство пищевой продукции»
- ✓ Тандем стандартов ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и ISO/TS 22002-1:2009 при грамотном внедрении на предприятии позволит гарантировать соблюдение требований ТР ТС в части безопасности производства пищевой продукции

ЧТО ТАКОЕ ИСО 22000?



International Organization for Standardization

ИСО – Международная организация по стандартизации

22000 – номер группы (серии) стандартов по системе менеджмента безопасности пищевых продуктов

ИСО - от греческого isos, что значит «равный»



ИСО/ISO - МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ

- **ИСО/ISO (Международная организация по стандартизации / International Organization for Standardization)** — это международная организация, объединяющая более 100 стран-членов. Ее членами являются национальные органы и эксперты из стран всех регионов мира, крупных и малых, промышленных и развивающихся.
- Международная организация по стандартизации была создана в 1946 г. в Женеве (Швейцария).



ГОСТ Р ИСО 22000-2007

- требования стандарта гармонизированы для применения на предприятиях пищевой промышленности различных стран.
- стандарт **объединил требования к системам менеджмента безопасности предприятий в цепочке поставок продовольственных товаров** и дает возможность предприятиям пищевой промышленности **любой страны сертифицировать свои системы менеджмента, на соответствие МС ИСО 22000:2005**, не зависимо от вида продукции;
- Стандарт **ликвидирует барьеры в международной торговле**, так как сочетает в себе принципы ХАССП и требования ключевых стандартов, разработанные крупнейшими торговыми синдикатами
- Ответственность за безопасность конечного пищевого продукта несут все участники цепочки поставки

Для кого? ISO 22000 – международный стандарт, подходящий для любой компании, входящей в цепочку поставок пищевых продуктов



**Животноводство. Растениеводство.
Первичные производители.**



**Производители пищевых товаров,
кормов для животных. Организации
по переработке продуктов питания.**



**Производители оборудования, упаковочных
материалов, чистящих и моющих средств,
добавок и ингредиентов.**



**Магазины оптовой и розничной
торговли, рестораны, кафе,
участники рынка пищевых услуг.**



Стандарт ISO 22000 применяется для:

Коды категорий	Виды экономической деятельности	Примеры отраслей промышленности
A	Животноводство	Выращивание скота, воспроизводство рыбы, яиц, молока; пчеловодство; рыболовство; охота;
B	Растениеводство	Выращивание овощей, фруктов, зерновых культур, садоводство
C	Переработка продукции животноводства	Производство мяса, мяса птицы, яиц, молочных и рыбопродуктов
D	Переработка продукции растениеводства	Производство свежих и консервированных овощей, фруктов и фруктовых соков
E	Производство консервов и продуктов длительного хранения	Производство консервированной продукции; муки, мучных кондитерских изделий; макаронных изделий, сахара, соли, снеков; масла; питьевой воды; напитков
F	Производство кормов	Производство кормов для животных
G	Ресторанное обслуживание	Отели и рестораны
H	Доставка	Магазины розничных сетей; оптовой торговли
I	Услуги	водоснабжение; уборка помещений; удаление отходов и сточных вод; разработка продукции, процессов и оборудования, ветеринарные услуги
J	Транспортировка и хранение	Транспортировка и хранение
K	Производство оборудования	Производственное оборудование; торговые автоматы
L	Биохимическое производство	добавки; витамины; пестициды; лекарства; удобрения; моющие средства; биомасса
M	Производство упаковочных материалов	Упаковочные материалы



ОСНОВНЫЕ СТАНДАРТЫ ИСО СЕРИИ 22000:

- **ISO 22000:2005** (ГОСТ Р ИСО 22000-2007) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»
- **ISO\TS 22003:2013** - Системы менеджмента пищевой безопасности пищевой продукции. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевой продукции.
- **ISO\TS 22004:2005** - Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Рекомендации по применению ИСО 22000:2005;
- **ISO 22005:2005** - Прослеживаемость в цепочке пищевых продуктов и кормов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению систем
- **ISO 22006:2009** Системы менеджмента качества. Руководство по применению ISO 9001:2008 для продукции растениеводства.



ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ ДЛЯ ППУ

- **ISO\TS 22002-1:2009-** «Программы предварительных условий по безопасности пищевой продукции». **Часть 1 - производство пищевой продукции** (разработан на основе PAS 220 – «Программы предпосылок безопасности пищевых продуктов при их производстве»)
- **ISO\TS 22002-2:2013** - «Программы предварительных условий по безопасности пищевой продукции» . **Часть 2 – Предприятия общественного питания**
- **ISO\TS 22002-3:2011** - «Программы предварительных условий по безопасности пищевой продукции» . **Часть 3 – Сельское хозяйство**
- **ISO\TS 22002-4:2013** - Программы предварительных условий в процессе производства и поставок упаковок для пищевых продуктов
- **ISO\TS 22002-5** –Программы предварительных условий по безопасности пищевой продукции **при транспортировке и хранении (в разработке)**



GFSI – GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE

ГЛОБАЛЬНАЯ ИНИЦИАТИВА ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ОРГАНИЗАЦИЯ, СОЗДАННАЯ ВЕДУЩИМИ МИРОВЫМИ РИТЕЙЛЕРАМИ И ПРОИЗВОДИТЕЛЯМИ ДЛЯ ГАРМОНИЗАЦИИ СТАНДАРТОВ В ОБЛАСТИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

В **1953** ГОДУ ОБРАЗОВАН **CIES** (INTERNATIONAL COMMITTEE OF FOOD RETAIL CHAINS) – МЕЖДУНАРОДНЫЙ КОМИТЕТ АССОЦИАЦИЙ РОЗНИЧНЫХ СЕТЕЙ

В **2009** CIES БЫЛА ПРЕОБРАЗОВАНА В **CONSUMER GOODS FORUM**, ЧЛЕНАМИ КОТОРОГО ЯВЛЯЮТСЯ НЕ ТОЛЬКО КРУПНЕЙШИЕ РОЗНИЧНЫЕ СЕТИ, НО И ПРОИЗВОДИТЕЛИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (400 ЧЛЕНОВ ИЗ 150 СТРАН)

В **2000** ГОДУ CIES ВЫСТУПИЛА С ГЛОБАЛЬНОЙ ИНИЦИАТИВОЙ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ – **GFSI**





Лозунг GFSI:

"Сертифицирован однажды - признан везде".

Компании, присоединившиеся к GFSI, равнозначно признают сертификаты любого из стандартов, утвержденных GFSI.



Повседневное управление GFSI осуществляет форум потребительских товаров.

Форум потребительских товаров объединяет руководителей и топ-менеджмент более **400 предприятий** розничной торговли, производителей, поставщиков услуг и других заинтересованных сторон **в 70 странах** и отражает разнообразие промышленности в географии, размере, категории продукта.

Их общий **объем продаж EUR 2,5 трлн.**

Они предоставляют около **90 млн рабочих мест** в мире.

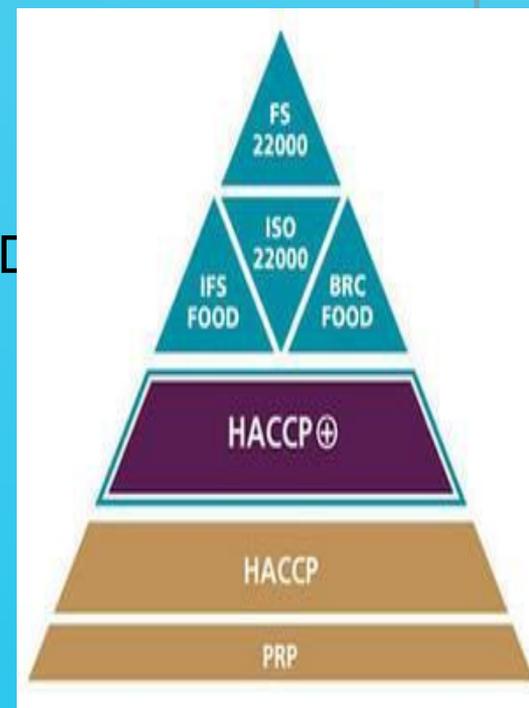
Форум потребительских товаров **возглавляет совет директоров**

Со штаб-квартирой в Париже и его региональными отделениями в Вашингтоне, и в Токио.

СХЕМЫ СЕРТИФИКАЦИИ, ПРИЗНАННЫЕ GFSI

В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ ПРИЗНАНЫ СХЕМЫ
СЕРТИФИКАЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ:

1. **FSSC 22000**
2. **BRC GLOBAL STANDARD**, VERSION 6
3. **IFS STANDARD**, VERSION 6
4. GLOBAL AQUACULTURE ALIANCE BAP,
ISSUE 2 (GAA SEAFOOD PROCESSING STANDARD)
5. GLOBAL RED MEAT STANDARD, VERSION 4.1
6. SQF 2000, 7TH EDITION, LEVEL



BRC Global Standard

Стандарты BRC были разработаны
**Британским Торговым Консорциумом и
Британской Торговой Организацией**

**Стандарт был призван стать главным критерием
оценки поставщиков розничными торговыми сетями и
владельцами компаний с точки зрения
соответствия законодательным требованиям**

BRC управляется с помощью международной группы, состоящая из производителей продуктов питания, розничной торговли, общественного питания и представителями органа по сертификации.



IFS – Food

Общество немецкой розничной торговли (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels) **и Федерация предприятий торговли и дистрибуции Франции** (Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution) **разработали** единый международный **стандарт** производства пищевых продуктов **IFS** (International Food Standard), Стандарт существует с 2003 года и является текущей операционной 6-ой версией.

International Food Standard основан на принципах ISO 9001 и HACCP, ориентирован на обеспечение безопасности пищевой продукции и упаковки, применяемой при производстве пищевой продукции.

Цель стандарта заключается в снижении затрат и обеспечении прозрачности всей цепочки поставки.



FSSC 22000



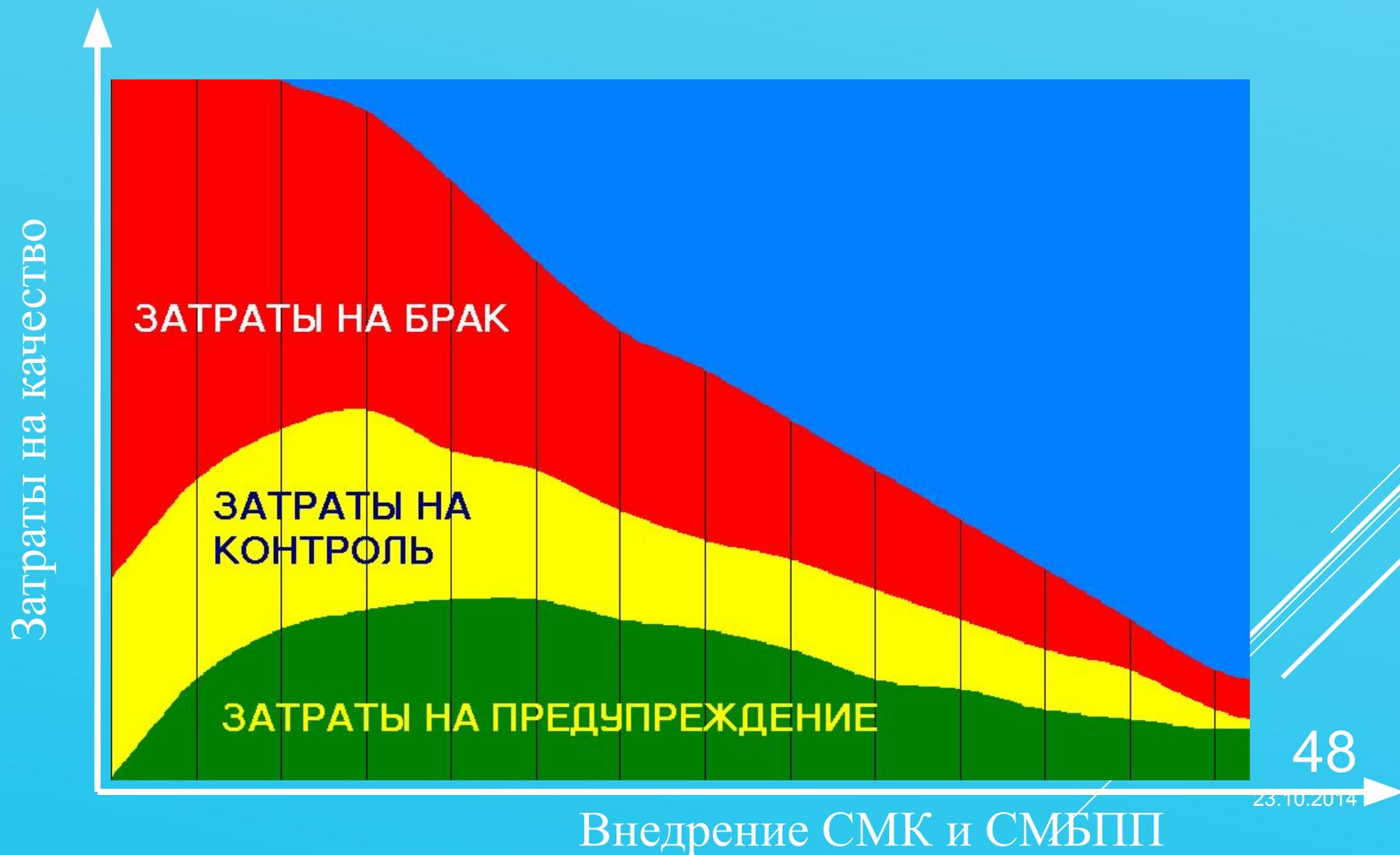
С февраля 2010 года схема FSSC 22000 одобрена Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов (GFSI)

Схема FSSC 22000 включает требования :

- **ISO 22000:2005** – Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
- Технические спецификации для соответствующего сектора (PRP)
 - **ISO/TS 22002-1:2009** - Программы предварительных мероприятий по безопасности **пищевой продукции** (создан на основе стандарта PAS 220:2008)
 - **ISO/TS 22002-2:2013** - Программы предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции. **Общественное питание**
 - **ISO/TS 22002-3:2011** - Программы предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции. **Сельское хозяйство**
 - **ISO/TS 22002-4:2013** – Программы предварительных мероприятий в процессе **производства и поставок упаковок** для пищевых продуктов
- **дополнительные требования FSSC 22000**



СНИЖЕНИЕ ЗАТРАТ НА КАЧЕСТВО



СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

- ▶ Потребителю необходима гарантия безопасности и высокого качества на всех этапах производства пищевых продуктов и их реализации



**системы менеджмента
пищевой безопасности
призваны решить эту
проблему!!!**

- ▶ В мае 2012 года между Фондом по сертификации безопасности пищевых продуктов (FSSC) и ООО «Тест-С.-Петербург» подписано Соглашение, в соответствии с которым
- ▶ FSSC выдал ООО «Тест-С.-Петербург» лицензию на использование Схемы FSSC 22000.
- ▶ В соответствии с полученной лицензией ООО «Тест-С.-Петербург» является уполномоченным органом по сертификации систем менеджмента на соответствие требованиям FSSC 22000.

Образцы выдаваемых сертификатов




THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and
TEST-St.Petersburg
hereby certify that the organization

ZAO "RASKAT"

2, Truda st., Rybinsk, Yaroslavskaya oblast, 152934, Russia

for the following field of activities

**design, development, manufacture repair and service of
compacting road-building machinery and consumer goods**

has implemented and maintains a

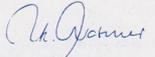
Quality Management System

which fulfils the requirements of the following standard

ISO 9001:2000

Issued on : 2006 - 12 - 21
Validity date : 2009 - 12 - 21

Registration Number : RU - 00471

 
René Wasmer
President of IQNet

 
Prof. Vladimir Okrepilov
Chairman of Coordination Council
Of TEST-St.Petersburg Co.Ltd.

IQNet Partners*:
AENOR Spain AFAQ AFNOR France AIB-Vinçotte International Belgium ANCE Mexico APCER Portugal CISQ Italy CQC China
CQM China CQS Czech Republic Cro Cert Croatia DQS Germany DS Denmark ELIOT Greece FCAV Brazil
FONDONORMA Venezuela HKQAA Hong Kong China ICONTEC Colombia IMNC Mexico Inspecta Certification Finland
IRAM Argentina JQA Japan KFQ Korea MSZT Hungary Nemko AS Norway NSAI Ireland PCB Poland QMI Canada
Quality Austria RR Russia SAI Global Australia SII Israel SIQ Slovenia SIRIM QAS International Malaysia
SQS Switzerland SRAC Romania TEST St.Petersburg Russia YUQS Serbia
IQNet is represented in the USA by: AFAQ AFNOR, AIB-Vinçotte International, CISQ, DQS, NSAI, QMI and SAI Global
* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iqnet-certification.com

Аттестаты международной аккредитации



«Тест-С.-Петербург»

аккредитован в Международном Форуме по аккредитации IAF

По ИСО 9001, ИСО 14001, ИСО 22000.

В июне 2014 года проведен очередной оценочный аудит Ассоциацией ACCREDIA



ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

ACCREDIA SISTEMA ITALIANO DI ACCREDITAMENTO
IAF INTERNATIONAL ACCREDITATION FORUM
SINCERT SISTEMA ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

Member, High Council of Mutual Recognition EA & IAF
Signatory of EA and IAF Mutual Recognition Agreements
Licence Number 024

CERTIFICATO DI ACCREDITAMENTO
Accreditation Certificate

Registrazione n° / Registration n°: **097A Rev. 04**

Si dichiara che / We declare that: **Test-St. Petersburg Company Limited**

10th Красноармейская ст., 22. 190103 - St. Petersburg - Russia

è conforme ai requisiti della norma / meets the requirements of the standard: **UNI CEI EN ISO/IEC 17021:2006**
EN ISO/IEC 17021:2006

quale Organismo di / as Body for the: **Certificazione di sistemi di gestione per la qualità (così come dettagliato nell'Allegato al presente Certificato)**
Certification of quality management systems (as stated in the Enclosure to this Certificate)

Il presente Certificato non è da ritenersi valido se non accompagnato dal relativo Allegato e può essere sospeso o revocato in qualsiasi momento nel caso di inadempienza accertata da parte di ACCREDIA. La validità dell'accertamento può essere verificata sul sito WEB (www.accredia.it) o richiesta direttamente al Dipartimento di competenza.
This Certificate is not valid without the relative Enclosure and can be suspended or withdrawn at any time in the event of non fulfillment as ascertained by ACCREDIA. Confirmation of the validity of accreditation can be verified on website (www.accredia.it) or by contacting the relevant Department.

MO-17-02 (Rev. 03)

Data di 1ª emissione / 1st issue date: 2007-10-18	Data di modifica / Modification date: 2010-11-16	Data di Scadenza / Expiring date: 2011-10-17
--	---	---

[Signature]
Il Direttore di Dipartimento / The Department Director

[Signature]
Il Presidente / The President

[Signature]
Il Direttore Generale / The General Director

ACCREDIA - Dipartimento Organismi di certificazione e ispezione

Sede Legale: Piazza Mincio, 2 | 00198 Roma - Italy | Tel. +39 06 8440991 | Fax +39 06 8841199
Sede Dipartimento: Via Saccardo, 9 | 20134 Milano - Italy | Tel. +39 02 2100961 | Fax +39 02 21009637
info@accredia.it | www.accredia.it | Partita IVA - Codice Fiscale 10566361001

СЕРТИФИКАЦИЯ СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА, ПРОДУКЦИИ И УСЛУГ

<p>СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА</p> <p> ISO 9001</p>	<p>СИСТЕМЫ ЭКОЛОГИЧЕСКОГО МЕНЕДЖМЕНТА</p> <p> ISO 14001</p>	<p>СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</p> <p> ISO 22000, FSSC 22000, ХАССП</p>
<p>СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ТРУДА И ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ</p> <p> ГОСТ 54934/ OHSAS 18001</p>	<p>СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА В СИСТЕМЕ ГАЗПРОМСЕРТ</p> <p> ISO 9001, ISO 29001</p>	<p>СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА ДЛЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ МЕДИЦИНСКИХ ИЗДЕЛИЙ</p> <p> ISO 13485</p>
<p>СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ЛЕКАРСТВЕННЫХ И КОСМЕТИЧЕСКИХ СРЕДСТВ</p> <p> ГОСТ Р 52249, ISO 22716</p>	<p>СИСТЕМЫ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОГО МЕНЕДЖМЕНТА</p> <p> ISO 50001</p>	<p>СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА ИНФОРМАЦИОННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ</p> <p> ISO/IEC 27001</p>
<p>СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА СОЦИАЛЬНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ</p> <p> SA 8000</p>	<p>ПРОДУКЦИЯ И УСЛУГИ</p> <p>Подтверждение соответствия продукции требованиям ТР ТС, национальных ТР, в Системе ГОСТ Р Добровольная сертификация продукции и услуг в Системе ГОСТ Р</p>	

Окрепилова И.Г. Чипурина Л.Г.

Практикум по внедрению принципов ХАССП на пищевом предприятии



Санкт-Петербург
2014

ПОЛЕЗНЫЕ ВЕБ-САЙТЫ:

- ❖ Кодекс Алиментариус: www.codexalimentarius.org
- ❖ Глобальные форумы директивных органов в области безопасности пищевых продуктов: www.foodsafetyforum.org
- ❖ Сайт Таможенного союза: <http://www.eurasiancommission.org>
- ❖ Всемирная торговая организация (ВТО): www.wto.org
- ❖ Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН (ФАО): www.fao.org
- ❖ Всемирная организация здравоохранения: www.who.int
- ❖ Фонд по стандартизации и развитию торговли: www.standardsfacility.org
- ❖ Международный портал по безопасности пищевых продуктов и здоровью животных и растений: www.ipfsaph.org
- ❖ Международная сеть органов безопасности пищевых продуктов (ИНФОСАН): www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan/en/





**БЛАГОДАРЮ ЗА
ВНИМАНИЕ!**