



НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

---

# СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Вимоги до будь-яких організацій  
харчового ланцюга  
(ISO 22000:2005, IDT)

ДСТУ ISO 22000:2007

*Видання неофіційне*



## ПЕРЕДМОВА

1 ВНЕСЕНО: Український науково-дослідний інститут олій та жирів і Державне підприємство «Всеукраїнський державний науково-виробничий центр стандартизації, метрології, сертифікації та захисту прав споживачів (Укрметртестстандарт)»

ПЕРЕКЛАД І НАУКОВО-ТЕХНІЧНЕ РЕДАГУВАННЯ: **В. Голодняк**, канд. техн. наук; **О. Дорофєєва**; **Г. Миронюк**, канд. хім. наук; **М. Мухаровський** (науковий керівник); **П. Петік**, канд. техн. наук; **Л. Савченко**; **В. Сергєєв**; **Л. Сімакович**

2 НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Держспоживстандарту України від 2 квітня 2007 р. № 72 з 2007–08–01

3 Національний стандарт відповідає ISO 22000:2005 Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain (Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга)

Ступінь відповідності — ідентичний (IDT)

Переклад з англійської (en)

4 УВЕДЕНО ВПЕРШЕ

**ЗМІСТ**

	С.
Національний вступ .....	V
Вступ до ISO 22000 .....	V
1 Сфера застосування .....	1
2 Нормативні посилання .....	2
3 Терміни та визначення понять .....	2
4 Система управління безпечністю харчових продуктів .....	4
4.1 Загальні вимоги .....	4
4.2 Вимоги до документації .....	4
5 Відповідальність керівництва .....	5
5.1 Зобов'язання керівництва .....	5
5.2 Політика щодо безпечністі харчових продуктів .....	5
5.3 Планування системи управління безпечністю харчових продуктів .....	5
5.4 Відповідальність і повноваження .....	6
5.5 Керівник групи безпечністі харчових продуктів .....	6
5.6 Інформування .....	6
5.7 Готовність до надзвичайних ситуацій і реагування на них .....	7
5.8 Аналізування з боку керівництва .....	7
6 Керування ресурсами .....	7
6.1 Забезпечення ресурсами .....	7
6.2 Людські ресурси .....	8
6.3 Інфраструктура .....	8
6.4 Робоче середовище .....	8
7 Планування та випуск безпечної продукції .....	8
7.1 Загальні положення .....	8
7.2 Програми-передумови (ПП) .....	8
7.3 Попередні кроки, щоб уможливити аналіз небезпечних чинників .....	9
7.4 Аналізування небезпечних чинників .....	10
7.5 Установлення операційних програм-передумов (ПП) .....	12
7.6 Установлення плану НАССР .....	12
7.7 Оновлення попередньої інформації та документів, які визначають ПП і план НАССР .....	13
7.8 Планування перевіряння .....	13
7.9 Система простежуваності .....	13
7.10 Керування невідповідністю .....	13
8 Підтвердження, перевіряння та поліпшування системи управління безпечністю харчових продуктів .....	15
8.1 Загальні положення .....	15

**ДСТУ ISO 22000:2007**

8.2 Підтвердження комбінацій заходів керування .....	15
8.3 Керування моніторингом та вимірюванням .....	16
8.4 Перевіряння системи управління безпечністю харчових продуктів .....	16
8.5 Поліпшування .....	17
Додаток А Перехресні посилання між ISO 22000:2005 та ISO 9001:2000 .....	18
Додаток В Перехресні посилання між HACCP та ISO 22000:2005 .....	23
Додаток С Посилання з Codex на приклади заходів керування, зокрема на програми-передумови та настанови щодо їх вибирання та використання .....	24
Бібліографія .....	29

## НАЦІОНАЛЬНИЙ ВСТУП

Цей стандарт є тотожний переклад ISO 22000:2005 Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain (Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга).

Технічні комітети, відповідальні за цей стандарт, — ТК 86 «Рослинні олії, жири і продукти їх переробки», ТК 93 «Системи управління якістю, докільям та безпечністю харчових продуктів».

Стандарт містить вимоги, які відповідають чинному законодавству України.

До стандарту внесено такі редакційні зміни:

- слова «цей міжнародний стандарт» замінено на «цей стандарт»;
- структурні елементи цього стандарту: «Титульний аркуш», «Передмову», «Національний вступ», першу сторінку, «Терміни та визначення понять» і «Бібліографічні дані» — оформлено згідно з вимогами національної стандартизації України;
- вилучено «Передмову» до ISO 22000;
- у розділах «Нормативні посилання», «Бібліографія» та в додатку С подано «Національне пояснення», виділене рамкою;

Додатки А, В, С — довідкові.

Копії нормативних документів, на які є посилання в цьому стандарті, можна отримати в Головному фонді нормативних документів.

## ВСТУП до ISO 22000

Безпечність харчових продуктів пов'язана з наявністю небезпечних чинників у харчових продуктах на момент споживання (вживання споживачем). Оскільки небезпечний чинник харчового продукту може з'явитися на будь-якій ланці харчового ланцюга, адекватне керування в усьому харчовому ланцюгу є суттєво важливим. Отже, харчові продукти можна убезпечити спільними зусиллями всіх сторін, що беруть участь у харчовому ланцюгу.

Харчовий ланцюг охоплює різноманітні організації, від виробників кормів та первинної продукції до виробників харчових продуктів, операторів з транспортування та зберігання і субпідрядників, і далі до підприємств роздрібної торгівлі та закладів громадського харчування (разом із суміжними організаціями, такими як виробники устаткування, пакувальних матеріалів, мийних засобів, добавок та інгредієнтів). Такий ланцюг охоплює також організації з надання послуг.

Цей стандарт установлює вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів, яка, щоб гарантувати безпечність харчових продуктів усього харчового ланцюга до стадії кінцевого споживання, поєднує такі загально визнані ключові елементи:

- взаємодійове (інтерактивне) інформування;
- системне керування;
- програми-передумови;
- принципи НАССР.

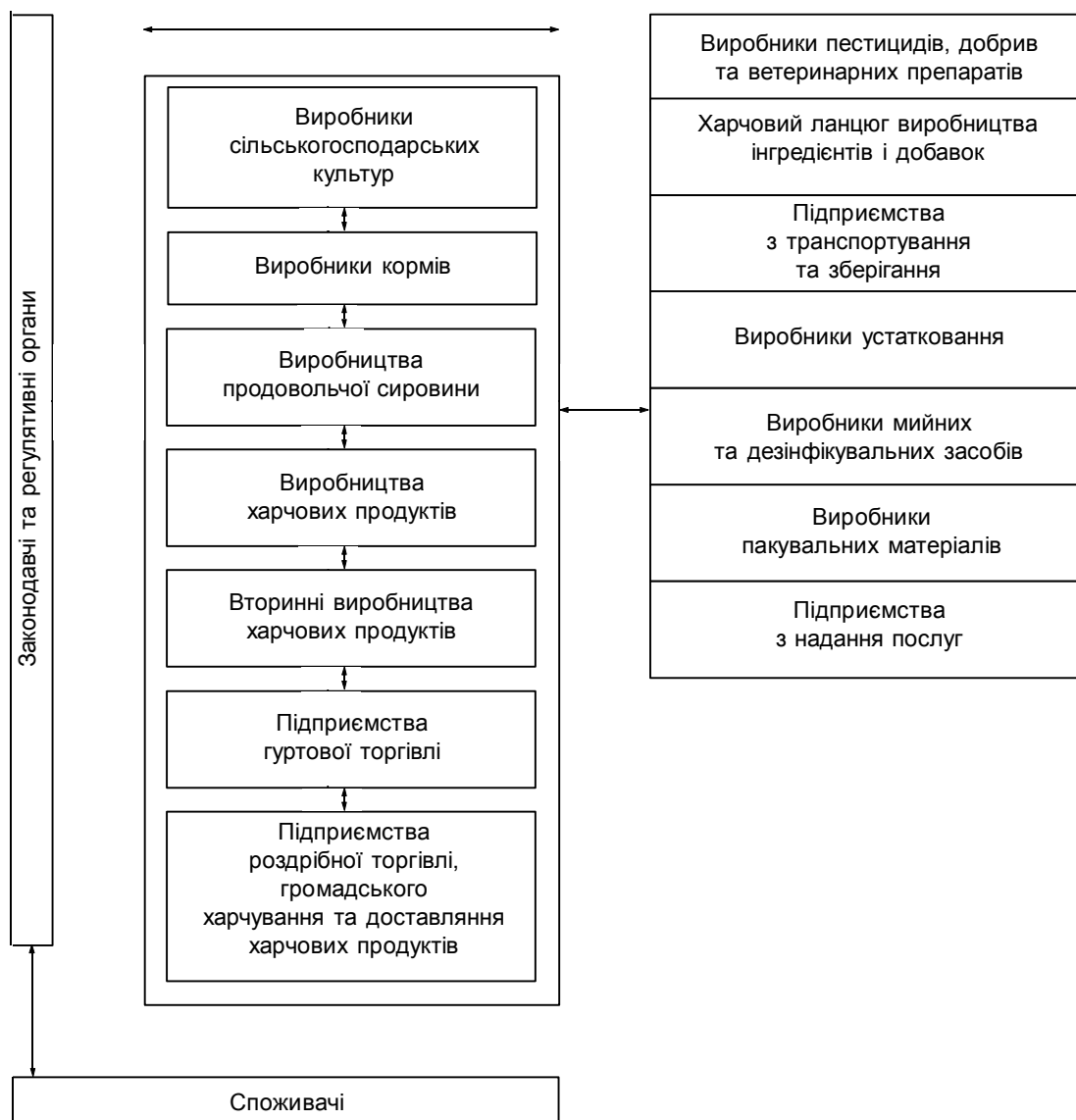
Інформування в усьому харчовому ланцюгу є суттєвим для забезпечення ідентифікації та адекватного керування всіма відповідними небезпечними чинниками харчового продукту на кожній ланці в межах харчового ланцюга. Це передбачає обмін інформацією між організаціями, що перебувають як вище, так і нижче в харчовому ланцюгу. Інформування замовників і постачальників про ідентифіковані небезпечні чинники та заходи керування допоможе зробити зрозумілішими вимоги замовників і постачальників (наприклад, стосовно можливості задоволення вимог і потреби в таких вимогах та їх впливу на кінцевий продукт).

Розпізнавання ролі та місця організації в харчовому ланцюгу є необхідним для забезпечення результативного взаємодійового (інтерактивного) інформування в усьому харчовому ланцюгу задля поставлення кінцевому споживачеві безпечних харчових продуктів. Приклад каналів обміну інформацією між зацікавленими сторонами харчового ланцюга наведено на рис. 1.

Найбільш результативними є системи управління безпечністю харчових продуктів, що їх встановлюють, застосовують і поновлюють у межах структурованої системи управління та долучають до загальної діяльності з керування організацією. Це забезпечує максимальну користь організації та зацікавленим сторонам. Цей стандарт узгоджено з ISO 9001 для більшої сумісності цих двох стандартів. Перехресні посилання між цим стандартом та ISO 9001 наведено в додатку А.

Цей стандарт можна застосовувати незалежно від інших стандартів на системи управління. Його запровадження може бути узгоджено або зінтегровано разом з пов'язаними вимогами наявних систем управління, в той самий час організації можуть використовувати наявну(-і) систему(-и) управління для створення системи управління безпечністю харчових продуктів, яка відповідатиме вимогам цього стандарту.

Цей стандарт поєднує принципи системи Аналізу Небезпечних Чинників та Критичних Точок Керування (Hazard Analysis and Critical Control Point, HACCP) і кроки її застосування, розроблені Комісією Codex Alimentarius. За допомогою вимог, які можна піддати аудиту, він поєднує план HACCP з необхідними програмами-передумовами (ПП). Аналіз небезпечних чинників має ключове значення для результативної системи управління безпечністю харчових продуктів, оскільки його проведення допомагає в упорядкуванні знань, необхідних для встановлення результативної комбінації заходів керування. Цей стандарт вимагає, щоб усі небезпечні чинники, виникнення яких у харчовому ланцюгу можна обґрунтовано очікувати, зокрема небезпечні чинники, пов'язані з типом застосовуваного процесу та виробничих приміщень, було поідентифіковано й оцінено. Таким чином, він подає засоби для визначання та документування того, чому певна організація одними поідентифікованими небезпечними чинниками повинна керувати, а іншими — ні.



**Примітка.** Цей рисунок не відображає тип взаємодійового інформування в усьому харчовому ланцюгу та через нього, що оминає безпосередніх постачальників і замовників.

**Рисунок 1** — Приклад обміну інформацією в межах харчового ланцюга

Під час аналізування небезпечних чинників організація визначає стратегію, яку застосовуватиме, щоб забезпечити керування небезпечними чинниками через поєднання ПП, операційних ПП і плану HACCP.

Перехресні посилання між принципами HACCP Комісії Codex Alimentarius і кроками їх застосування (див. Посилання [11]) та цим стандартом наведено в додатку В.

Щоб полегшити застосування цього стандарту, його розроблено як стандарт, на відповідність якому можна провадити аудит. Проте окремі організації вільні обирати необхідні методи та підходи для виконання вимог цього стандарту. Для допомоги окремим організаціям у запровадженні цього стандарту в документі ISO/TS 22004 наведено настанову щодо його застосування.

Цей стандарт призначено для вирішення питань, пов'язаних тільки з безпечністю харчових продуктів. Підхід, запропонований цим стандартом, можна застосовувати для організування та врахування інших аспектів, пов'язаних з харчовими продуктами (наприклад, етичних питань та обізнаності споживачів).

Цей стандарт дозволяє організації (зокрема малій та/чи менш розвинутій організації) впроваджувати зовні розроблену комбінацію заходів керування.

Призначеність цього стандарту — згармонізувати на глобальному рівні вимоги до систем управління безпечністю харчових продуктів для підприємств харчового ланцюга. Особливо він доцільний для організацій, що прагнуть мати більш сфокусовану, послідовну та інтегровану систему управління безпечністю харчових продуктів, ніж це звичайно вимагає законодавство. Він потребує від організації виконувати будь-які законодавчі та нормативні вимоги, застосовні до безпечності харчових продуктів, у межах своєї системи управління безпечністю харчових продуктів.





**ДСТУ ISO 22000:2007**

---

---

**НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ**

**СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ  
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

**Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга**

**СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ  
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**Требования к любым организациям пищевой цепи**

**FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS**

**Requirements for any organization in the food chain**

---

Чинний від 2007-08-01

## **1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

Цей стандарт установлює вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів, якщо організація в харчовому ланцюзі має необхідність продемонструвати свою здатність керувати небезпечними чинниками харчових продуктів для гарантування того, що харчовий продукт є безпечним на момент його споживання людиною.

Стандарт можуть застосовувати всі організації, незалежно від розміру, які залучені до будь-якого аспекту харчового ланцюга та бажають запровадити системи, які гарантують безпечні продукти на постійній основі. Засоби виконання будь-яких вимог цього стандарту можна отримати, використовуючи внутрішні та/або зовнішні ресурси.

Цей стандарт установлює вимоги, які дають змогу організації:

а) планувати, запроваджувати, використовувати, підтримувати та оновлювати систему управління безпечністю харчових продуктів, націлену на постачання продуктів, які в разі використання за призначеністю є безпечними для споживача;

б) демонструвати відповідність застосовним законодавчим і нормативним вимогам до безпечності харчових продуктів;

с) визначати та оцінювати вимоги замовників і демонструвати відповідність таким взаємно узгодженим вимогам замовників, які стосуються безпечності харчових продуктів, задля підвищення задоволеності замовників;

д) результативно інформувати про проблеми безпечності харчових продуктів своїх постачальників, замовників і відповідні зацікавлені сторони у межах харчового ланцюга;

е) забезпечувати відповідність організації своїй заявленій політиці щодо безпечності харчових продуктів;

ф) демонструвати таку відповідність доречним зацікавленим сторонам, та

г) прагнути сертифікації або реєстрації своєї системи управління безпечністю харчових продуктів зовнішньою організацією, або провадити самооцінювання чи самодекларування відповідності цьому стандарту.

Усі вимоги цього стандарту є загальними та придатними для застосування всіма організаціями харчового ланцюга незалежно від їх розміру та складності. До них віднесено організації, що безпосередньо або опосередковано залучені до одної або кількох ланок харчового ланцюга. Організації, які залучені безпосередньо, охоплюють, не обмежуючись наведеним, виробників кормів, збиральників урожаю, фермерів, виробників інгредієнтів, виробників харчових продуктів, роздрібних торговців, заклади громадського харчування, постачальників продукції, організації, що надають послуги з миття та дезінфікування, транспортування, зберігання та розподілення. До інших організацій, які залучені опосередковано, належать, не обмежуючись наведеним, постачальники устаткування, мийних і дезінфікувальних засобів, пакувальних матеріалів та інших матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.

Цей стандарт дозволяє таким організаціям, як мала та/чи менш розвинена організація (наприклад, дрібна ферма, дрібний пакувальник-дистриб'ютор, невелике підприємство роздрібної торгівлі або невеликий заклад громадського харчування), впроваджувати зовні розроблену комбінацію заходів керування.

**Примітка.** Настанову щодо застосування цього стандарту наведено в ISO/TS 22004.

## 2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

Наведені нижче документи, на які зроблено посилання, обов'язкові для застосування цього документа. У разі датованих посилань застосовують тільки цитоване видання. У разі недатованих посилань застосовують найостанніше видання документа, на який зроблено посилання (охоплюючи будь-які зміни).

ISO 9000:2000 Quality management systems — Fundamentals and vocabulary.

### НАЦІОНАЛЬНЕ ПОЯСНЕННЯ

ISO 9000:2000 Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів (впроваджено в Україні як національний стандарт ДСТУ ISO 9000–2001).

## 3 ТЕРМІНИ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ПОНЯТЬ

У цьому стандарті використано терміни та визначення понять, подані в ISO 9000, а також наведені нижче терміни та визначення понять.

Задля зручності користувачів цього стандарту до деяких визначень з ISO 9000 додано примітки, застосовувані тільки до цього специфічного використання.

**Примітка.** Визначення не наведено в тому разі, коли терміни зберігають своє звичайне значення за словником. Якщо у визначенні подано напівгрубий шрифт, це означає перехресне посилання на інший термін, визначення якого також наведено в цьому розділі, при цьому посилання на номер терміна зазначено у круглих дужках

### 3.1 безпе́ність харчових продуктів (*food safety*)

Поняття, що харчовий продукт не спричинить шкоди споживачеві, якщо його приготовлено та/або спожито в їжу відповідно до його використання за призначеністю.

**Примітка 1.** Адаптовано з посилання [11].

**Примітка 2.** Безпе́ність харчових продуктів пов'язано з наявністю **небезпечних чинників харчового продукту** (3.3) та не охоплює інших аспектів здоров'я людини, пов'язаних, наприклад, з недостатнім харчуванням

### 3.2 харчовий ланцюг (*food chain*)

Послідовність стадій і певних операцій виготовлювання, оброблювання, розподілення, зберігання харчових продуктів та їхніх інгредієнтів і користування ними, починаючи з первинного виробництва та до споживання.

**Примітка 1.** Сюди відносять виробництво кормів для тварин, які дають харчові продукти, та для тварин, призначених для вироблення харчових продуктів.

**Примітка 2.** Харчовий ланцюг також охоплює виробництво матеріалів, які за своєю призначеністю контактуватимуть з харчовими продуктами або сировиною

### 3.3 небезпечний чинник харчового продукту (*food safety hazard*)

Біологічний, хімічний або фізичний агент у харчовому продукті, або стан харчового продукту, що потенційно може спричинити негативний вплив на здоров'я.

**Примітка 1.** Адаптовано з Посилання [11].

**Примітка 2.** Термін «небезпечний чинник» не слід плутати з терміном «ризик», який у контексті безпе́кості харчових продуктів означає функцію ймовірності виникнення негативного впливу на здоров'я (наприклад, захворювання) та істотності

наслідків такого впливу (наприклад, смерть, госпіталізація, відсутність на робочому місці тощо) у разі ураження цим небезпечним чинником. Ризик визначено в ISO/IEC Guide 51 як комбінацію ймовірності виникнення шкоди та істотності наслідків цієї шкоди.

**Примітка 3.** До небезпечних чинників харчових продуктів відносять алергени.

**Примітка 4.** У контексті кормів та їхніх інгредієнтів, доречні небезпечні чинники — це ті, що можуть бути наявними у ї/або на кормах та їхніх інгредієнтах, і які в подальшому можуть бути перенесені до харчового продукту через споживання корму твариною, і, таким чином, мати потенційну можливість зашкодити здоров'ю людини. Стосовно виробництв, відмінних від тих, що безпосередньо оперують кормами та харчовими продуктами (наприклад виробництв пакувальних матеріалів, мийних засобів тощо), доречні небезпечні чинники — це ті, які можуть бути безпосередньо чи опосередковано перенесені до харчового продукту через використання за призначеністю відповідних продуктів ї/або послуг, і, таким чином, мати потенційну можливість зашкодити здоров'ю людини

### 3.4 політика щодо безпечності харчових продуктів (*food safety policy*)

Загальні наміри та спрямованість організації стосовно **безпечності харчових продуктів** (3.1), офіційно висловлені найвищим керівництвом

### 3.5 кінцевий продукт (*end product*)

Продукт, що його організація не піддаватиме жодному подальшому обробленню або перетворенню.

**Примітка.** Продукт, який піддаватиме подальшому обробленню або перетворенню інша організація, є кінцевим продуктом для першої організації та сировиною або інгредієнтом для другої організації

### 3.6 блок-схема процесу (*flow diagram*)

Схематичне та систематизоване зображення послідовності та взаємодії стадій

### 3.7 захід керування (*control measure*) (безпечність харчових продуктів)

Дія чи комплекс дій, які можуть застосовувати для запобігання або усунення **небезпечного чинника харчового продукту** (3.3) або для його зменшення до прийняттого рівня.

**Примітка.** Адаптовано з посилання [11]

**3.8 ПП (PRP); програма-передумова; програма, необхідна як умова (*prerequisite programme*)** (безпечність харчових продуктів)

Базові умови та діяльність, необхідні для підтримання гігієнічного навколишнього середовища у всьому **харчовому ланцюгу** (3.2), придатного для виробництва, оперування та постачання **безпечних кінцевих продуктів** (3.5) та **безпечних харчових продуктів** для споживання людиною.

**Примітка.** Потрібні ПП залежать від сегмента харчового ланцюга, в якому працює організація, та типу організації (див. додаток С). Приклади відповідних термінів: Належна сільськогосподарська практика (GAP), Належна ветеринарна практика (GVP), Належна виробнича практика (GMP), Належна гігієнічна практика (GHP), Належна практика первинного виробництва (GPP), Належна дистриб'юторська практика (GDP) і Належна торговельна практика (GTP)

**3.9 операційна ПП (*operational PRP*); операційна програма-передумова (*operational prerequisite programme*)**

ПП (3.8), ідентифікована аналізом небезпечних чинників як суттєво важлива, щоб керувати ймовірністю привнесення **небезпечних чинників** (3.3) до харчового продукту, та/чи забруднення продукту, або розповсюдження небезпечних чинників у продукті чи середовищі його оброблення

**3.10 КТК (CCP); критична точка керування (*critical control point*)** (безпечності харчових продуктів)

Стадія, на якій можуть здійснювати керування і яка є суттєвою для запобігання або усунення **небезпечного чинника харчового продукту** (3.3) або його зниження до прийняттого рівня.

**Примітка.** Адаптовано з посилання [11]

### 3.11 критична межа (*critical limit*)

Критерій, що відділяє прийнятне від неприйняттого.

**Примітка 1.** Адаптовано з посилання [11].

**Примітка 2.** Критичні межі встановлюють для визначення того, чи залишається КТК (3.10) під керуванням. Якщо критичну межу перевищено або порушено, продукти, які зазнали негативного впливу, вважають потенційно небезпечними

### 3.12 моніторинг (*monitoring*)

Проведення запланованої послідовності спостережень або вимірювань, щоб оцінити, чи функціують **заходи керування** (3.7) як призначено

### 3.13 коригування (*correction*)

Дія, яку виконують, щоб усунути виявлену невідповідність.

[ISO 9000:2000, визначення 3.6.6].

## ДСТУ ISO 22000:2007

**Примітка 1.** У цьому стандарті коригування стосується оперування потенційно небезпечним продуктом, і тому його можна виконувати в поєднанні з **коригувальною дією** (3.14).

**Примітка 2.** Коригуванням, наприклад, може бути перероблення, подальше оброблення та/або усунення негативних наслідків невідповідності (зокрема передавання для іншого використання або спеціальне маркування)

### 3.14 коригувальна дія (*corrective action*)

Дія, яку виконують, щоб усунути причину виявленої невідповідності або іншої небажаної ситуації.

**Примітка 1.** Невідповідність може мати декілька причин.

[ISO 9000:2000, визначення 3.6.5].

**Примітка 2.** Коригувальна дія передбачає аналізування причин, її виконують, щоб запобігти повторенню невідповідності

### 3.15 підтвердження; валідація (*validation*) (безпечність харчових продуктів)

Отримання доказів того, що **заходи керування** (3.7), виконувані в рамках плану HACCP та **операційних ПП** (3.9), здатні бути результативними.

**Примітка.** Це визначення базується на Посиланні [11] і більш доречно до сфери **безпечності харчових продуктів** (3.1), ніж визначення, яке наведено в ISO 9000

### 3.16 перевіряння; верифікація (*verification*)

Підтвердження наданням об'єктивних доказів, що встановлені вимоги дотримано.

[ISO 9000:2000, визначення 3.8.4]

### 3.17 оновлення (*updating*)

Негайні та/або заплановані дії, щоб забезпечити використання найновішої інформації.

## 4 СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

### 4.1 Загальні вимоги

Організація повинна встановити, задокументувати, запровадити та підтримувати результативну систему управління безпечністю харчових продуктів та оновлювати її, за потреби, відповідно до вимог цього стандарту.

Організація повинна визначити сферу застосування системи управління безпечністю харчових продуктів. Сфера застосування має визначати продукти та категорії продуктів, процеси та виробничі ділянки, охоплені системою управління безпечністю харчових продуктів.

Організація повинна:

a) забезпечувати, щоб небезпечні чинники, які з достатньою ймовірністю можуть виникнути в продуктах, охоплених системою управління безпечністю харчових продуктів, було поідентифіковано, оцінено та проконтрольовано таким чином, щоб продукти цієї організації ніяк, ані безпосередньо, ані опосередковано, не зашкодили споживачеві;

b) повідомляти відповідну інформацію з питань безпечності своїх продуктів у межах харчового ланцюга;

c) інформувати про створення, запровадження та оновлення системи управління безпечністю харчових продуктів усю організацію в обсягу, необхідному для забезпечення харчових продуктів згідно з вимогами цього стандарту; та

d) періодично оцінювати та, за потреби, оновлювати систему управління безпечністю харчових продуктів, щоб гарантувати, що система відображає діяльність організації та охоплює найновішу інформацію щодо небезпечних чинників харчового продукту, які підлягають керуванню.

Якщо для будь-якого процесу, який може вплинути на відповідність кінцевого продукту, організація вибирає стороннього виконавця, вона повинна забезпечити керування такими процесами. Елементи керування такими субпідрядними процесами має бути визначено та задокументовано в межах системи управління безпечністю харчових продуктів.

### 4.2 Вимоги до документації

#### 4.2.1 Загальні положення

Документація системи управління безпечністю харчових продуктів має охоплювати:

a) задокументовані заяви про політику щодо безпечності харчових продуктів і відповідні цілі (див. 5.2);

b) задокументовані процедури та протоколи, які вимагає цей стандарт; та

c) документи, потрібні організації, щоб забезпечити результативне розроблення, запровадження та оновлення системи управління безпечністю харчових продуктів.

#### **4.2.2 Керування документами**

Необхідно керувати документами системи управління безпечністю харчових продуктів. Протоколи — особливий тип документів, і ними треба керувати відповідно до вимог, наведених у 4.2.3.

Керування має забезпечувати, щоб всі запропоновані зміни було проаналізовано до їх упровадження, щоб установити їх наслідки для безпечністі харчових продуктів і вплив на систему управління безпечністю харчових продуктів.

Потрібно встановити задокументовану процедуру для визначання елементів керування, необхідних для:

- a) затвердження документів як відповідних до їх видання;
- b) аналізування та, за потреби, актуалізування документів і повторного їх затвердження;
- c) забезпечення ідентифікації змін і поточного статусу перегляду документів;
- d) забезпечення наявності відповідних версій чинних документів у місцях їх застосування;
- e) забезпечення розбірливості та простоти ідентифікації документів;
- f) забезпечення ідентифікації доречних документів зовнішнього походження та керування їх розповсюдженням; і

g) запобігання ненавмисному використанню застарілих документів і забезпечення їх належної ідентифікації в разі їх зберігання для будь-яких цілей.

#### **4.2.3 Керування протоколами**

Потрібно встановити та підтримувати протоколи для надання доказів відповідності вимогам та результативності системи управління безпечністю харчових продуктів. Протоколи мають бути доступними, розбірливими, легко ідентифікованими. Треба встановити задокументовану процедуру для визначання елементів керування, необхідних для ідентифікації, збереження, захисту, забезпечення доступу, дотримання строків зберігання та вилучення протоколів.

## **5 ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ КЕРІВНИЦТВА**

### **5.1 Зобов'язання керівництва**

Найвище керівництво повинне надавати докази виконання своїх зобов'язань щодо розроблення та запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів і постійного поліпшування її результативності через:

- a) демонстрування того, що безпечість харчових продуктів підтримується бізнесовими цілями організації;
- b) інформування організації про важливість виконання вимог цього стандарту і законодавчих та інших нормативно-правових вимог, а також вимог замовників щодо безпечністі харчових продуктів;
- c) установлення політики щодо безпечністі харчових продуктів;
- d) аналізування з боку керівництва;
- e) забезпечення наявності ресурсів.

### **5.2 Політика щодо безпечністі харчових продуктів**

Найвище керівництво повинне визначити, задокументувати та повідомити свою політику щодо безпечністі харчових продуктів.

Найвище керівництво повинне гарантувати, що політика щодо безпечністі харчових продуктів:

- a) відповідає ролі організації в харчовому ланцюгу;
- b) відповідає як законодавчим і нормативним вимогам, так і взаємно узгодженим вимогам замовників до безпечністі харчових продуктів;
- c) повідомлена, запроваджена та підтримана на всіх рівнях організації;
- d) аналізована для постійної придатності (див. 5.8);
- e) адекватно спрямовує інформування (див. 5.6);
- f) підтримувана вимірними цілями.

### **5.3 Планування системи управління безпечністю харчових продуктів**

Найвище керівництво повинне забезпечити, щоб:

- a) було проведено планування системи управління безпечністю харчових продуктів для виконання вимог, викладених у 4.1, а також для досягнення цілей організації, які підтримують безпечість харчових продуктів, і

b) було підтримувано цілісність системи управління безпечністю харчових продуктів під час планування та впровадження змін до системи управління безпечністю харчових продуктів.

#### **5.4 Відповідальність і повноваження**

Найвище керівництво повинне забезпечити визначення відповідальності й повноважень та інформування про це в межах організації для гарантування результативного функціонування та підтримування системи управління безпечністю харчових продуктів.

На весь персонал має бути покладено обов'язок повідомляти про проблеми в системі управління безпечністю харчових продуктів певній(-им) особі(-ам). Треба визначити призначеному персоналу відповідальність і повноваження для ініціювання та протоколювання дій.

#### **5.5 Керівник групи безпечності харчових продуктів**

Найвище керівництво повинне призначити керівника групи безпечності харчових продуктів, який, незалежно від інших обов'язків, має бути відповідальним і повноважним, щоб:

- a) керувати групою безпечності харчових продуктів (див. 7.3.2) та організувати її роботу;
- b) забезпечувати відповідну підготовленість та освіту учасників групи безпечності харчових продуктів (див. 6.2.1);
- c) забезпечувати встановлення, запровадження, підтримування й оновлювання системи управління безпечністю харчових продуктів, і
- d) звітувати перед найвищим керівництвом про результативність і придатність системи управління безпечністю харчових продуктів.

**Примітка.** Обов'язки керівника групи безпечності харчових продуктів можуть охоплювати взаємодію із зовнішніми сторонами з питань, що стосуються системи управління безпечністю харчових продуктів.

#### **5.6 Інформування**

##### **5.6.1 Зовнішнє інформування**

Для забезпечення наявності у всьому харчовому ланцюгу достатньої інформації з питань щодо безпечності харчових продуктів, організація повинна встановити, впровадити та підтримувати результативні заходи з інформування:

- a) постачальників і підрядників;
- b) замовників і споживачів, зокрема стосовно інформації про продукт (охоплюючи інструкції щодо використання за призначеністю, конкретні вимоги до зберігання та, якщо доречно, термін придатності), запитів, контрактів чи опрацювання замовлень, охоплюючи зміни, та зворотний зв'язок із замовником, охоплюючи скарги замовників;
- c) законодавчих та регулятивних органів влади; та
- d) інших організацій, що мають вплив або відчуватимуть вплив від результативності чи оновлення системи управління безпечністю харчових продуктів.

Таке інформування має забезпечувати інформацією про аспекти безпечності харчових продуктів організації, що можуть бути доречними для інших організацій харчового ланцюга. Це особливо стосується відомих небезпечних чинників харчових продуктів, якими мають керувати інші організації харчового ланцюга. Протоколи щодо інформування необхідно підтримувати.

Мають бути наявними вимоги законодавчих і регулятивних органів влади та замовників щодо безпечності харчових продуктів.

Треба визначити призначеному персоналу відповідальність і повноваження здійснювати зовнішнє інформування щодо безпечності харчових продуктів. Інформацію, отриману через зовнішнє інформування, потрібно долучати до вхідних даних оновлення системи (див. 8.5.2) та аналізування з боку керівництва (див. 5.8.2).

##### **5.6.2 Внутрішнє інформування**

Організація повинна встановити, впровадити та підтримувати результативні заходи з інформування персоналу щодо питань, які впливають на безпечність харчових продуктів.

Для підтримування результативності системи управління безпечністю харчових продуктів організація повинна забезпечити своєчасне інформування групи безпечності харчових продуктів про зміни щодо наведеного нижче, але не обмежуючись цим:

- a) продукти або нові продукти;
- b) сировина, інгредієнти та послуги;

- c) виробничі системи та устаткування;
- d) виробничі приміщення, розташування устаткування, навколишнє середовище;
- e) програми миття та дезінфікування;
- f) пакування, зберігання та системи розподілювання (дистрибуції);
- g) рівні кваліфікації персоналу та/або розподіл відповідальності та повноважень;
- h) законодавчі та нормативні вимоги;
- i) знання щодо небезпечних чинників харчових продуктів і заходів керування;
- j) вимоги замовника, галузеві вимоги й інші вимоги, яких дотримується організація;
- k) доречні запити від зацікавлених зовнішніх сторін;
- l) скарги, що вказують на небезпечні чинники харчових продуктів, пов'язані з продуктом;
- m) інші умови, що впливають на безпечність харчових продуктів.

Група безпечності харчових продуктів повинна забезпечити враховування цієї інформації під час оновлювання системи управління безпечністю харчових продуктів (див 8.5.2). Найвище керівництво повинне забезпечити, щоб доречну інформацію було долучено до вхідних даних аналізування з боку керівництва (див. 5.8.2).

### **5.7 Готовність до надзвичайних ситуацій і реагування на них**

Найвище керівництво повинне встановити, впровадити та підтримувати процедури керування потенційними надзвичайними ситуаціями та аваріями, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів, та які є доречними щодо ролі організації в харчовому ланцюгу.

### **5.8 Аналізування з боку керівництва**

#### **5.8.1 Загальні положення**

Найвище керівництво повинне аналізувати систему управління безпечністю харчових продуктів організації із запланованою періодичністю для забезпечення її постійної придатності, адекватності та результативності. Таке аналізування повинне охоплювати оцінювання можливостей поліпшування та визначення потреби у змінах системи управління безпечністю харчових продуктів, зокрема політики щодо безпечності харчових продуктів. Необхідно вести протоколи аналізування з боку керівництва (див. 4.2.3).

#### **5.8.2 Вхідні дані аналізування**

У вхідних даних аналізування з боку керівництва має бути, але не обмежуватись зазначеним, інформація щодо:

- a) дій за результатами попередніх аналізувань з боку керівництва;
- b) аналізування результатів дій стосовно перевіряння (див. 8.4.3);
- c) змінювання обставин, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів (див. 5.6.2);
- d) надзвичайних ситуацій, аварій (див. 5.7) і вилучень (див. 7.10.4);
- e) результатів аналізування дій стосовно оновлення системи (див. 8.5.2);
- f) аналізування дій стосовно інформування, зокрема зворотного зв'язку із замовником (див. 5.6.1); та
- g) зовнішніх аудитів або інспекцій.

**Примітка.** Термін «вилучення» охоплює відкликання.

Дані треба подавати так, щоб найвище керівництво мало змогу пов'язати інформацію із заявленими цілями системи управління безпечністю харчових продуктів.

#### **5.8.3 Вихідні дані аналізування**

У вихідних даних аналізування з боку керівництва має бути зазначено рішення та дії, пов'язані з

- a) убезпеченням харчових продуктів (див. 4.1);
- b) підвищенням результативності системи управління безпечністю харчових продуктів (див. 8.5);
- c) потребами у ресурсах (див. 6.1); та
- d) переглядом політики організації щодо безпечності харчових продуктів і пов'язаних цілей (див. 5.2).

## **6 КЕРУВАННЯ РЕСУРСАМИ**

### **6.1 Забезпечення ресурсами**

Організація повинна забезпечити наявність відповідних ресурсів для встановлення, запровадження, підтримування та оновлення системи управління безпечністю харчових продуктів.

## **6.2 Людські ресурси**

### **6.2.1 Загальні положення**

Група безпечності харчових продуктів та інший персонал, який виконує діяльність, що впливає на безпечність харчових продуктів, повинен бути компетентним і мати належну освіту, підготовленість, кваліфікацію та досвід.

Якщо для розроблення, запровадження, функціонування чи оцінювання системи управління безпечністю харчових продуктів потрібна допомога зовнішніх експертів, мають бути наявними письмові угоди або контракти, що визначають відповідальність і повноваження зовнішніх експертів.

### **6.2.2 Компетентність, обізнаність і навчання**

Організація повинна:

- a) визначити необхідний рівень компетентності для персоналу, чия діяльність впливає на безпечність харчових продуктів;
- b) організовувати навчання або виконувати інші дії для забезпечення необхідних рівнів компетентності персоналу;
- c) забезпечувати належну підготовленість персоналу, відповідального за моніторинг, коригування та коригувальні дії в межах системи управління безпечністю харчових продуктів;
- d) оцінювати запровадження та результативність від a), b) та c);
- e) забезпечувати обізнаність персоналу щодо доречності та важливості внеску своєї індивідуальної діяльності для безпечності харчових продуктів;
- f) забезпечити, щоб вимога щодо результативного інформування (див. 5.6) була зрозумілою всьому персоналу, чия діяльність впливає на безпечність харчових продуктів; і
- g) вести відповідні протоколи щодо навчання та дій, зазначених у b) та c).

### **6.3 Інфраструктура**

Організація повинна забезпечити ресурси для створення та підтримування інфраструктури, необхідної для задоволення вимог цього стандарту.

### **6.4 Робоче середовище**

Організація повинна забезпечити ресурси для створення, керування та підтримування робочого середовища, необхідного для задоволення вимог цього стандарту.

## **7 ПЛАНУВАННЯ ТА ВИПУСК БЕЗПЕЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ**

### **7.1 Загальні положення**

Організація повинна спланувати та розробити процеси, необхідні для випускання безпечних продуктів.

Організація повинна впроваджувати та виконувати заплановані дії та забезпечувати результативність таких дій і будь-яких їх змін. Це охоплює ПП, а також операційні ПП і/або план HACCP.

### **7.2 Програми-передумови (ПП)**

**7.2.1** Організація повинна встановити, впровадити та підтримувати ПП для сприяння керуванню:

- a) ймовірністю потрапляння небезпечного чинника до харчового продукту через робоче середовище,
- b) біологічним, хімічним та фізичним забрудненням продукту(-ів), зокрема перехресним забрудненням між продуктами, та
- c) рівнями небезпечного чинника харчового продукту в продукті та середовищі його оброблення.

### **7.2.2 ПП мають:**

- a) відповідати потребам організації щодо безпечності харчових продуктів,
- b) відповідати розміру та типу виробництва й характеру продукції, яку виготовляють і/або обробляють,
- c) бути запровадженими у всій системі виробництва або як програми загального застосування або як програми, застосовувані щодо окремого продукту чи виробничої лінії, та
- d) бути схваленими групою безпечності харчових продуктів.

Організація повинна визначити законодавчі та нормативні вимоги, що стосуються наведеного вище.



**7.2.3** Вибираючи та/або встановлюючи ПП, організація повинна взяти до уваги та використати відповідну інформацію (наприклад, законодавчі та нормативні вимоги, вимоги замовників, визнані настанови, принципи та кодекси Комісії Codex Alimentarius (Codex), національні, міжнародні та галузеві стандарти).

**Примітка.** Додаток С містить перелік доречних публікацій Codex.

Установлюючи такі програми, організація повинна взяти до уваги:

- a) конструкцію та план будівель і пов'язаних з ними інженерних комунікацій;
- b) план приміщень, охоплюючи робочі зони та побутові приміщення;
- c) системи постачання повітря, води, електроенергії та інші інженерні комунікації;
- d) допоміжні служби, зокрема утилізацію відходів і стічних вод;
- e) придатність устаткування та його доступність для миття, технічного обслуговування та профілактичного ремонту;
- f) керування закупленими матеріалами (наприклад, сировиною, інгредієнтами, хімічними речовинами, пакувальними матеріалами), постачанням (наприклад, води, повітря, пари та льоду), утилізацією (наприклад, відходів та стічних вод) та оперуванням продуктами (наприклад, зберіганням та транспортуванням);
- g) заходи щодо запобігання перехресному забрудненню;
- h) миття та дезінфекцію;
- i) контроль шкідників;
- j) гігієну персоналу;
- k) інші відповідні аспекти.

Необхідно планувати перевіряння ПП (див. 7.8) та модифікувати їх у разі необхідності (див. 7.7). Потрібно вести протоколи перевіряння та модифікування.

У документах має бути визначено, яким чином керують діями, внесеними до ПП.

### **7.3 Попередні кроки, щоб уможливити аналіз небезпечних чинників**

#### **7.3.1 Загальні положення**

Всю доречну інформацію, яка необхідна для виконання аналізу небезпечних чинників, потрібно збирати, підтримувати, оновлювати та документувати. Необхідно вести протоколи.

#### **7.3.2 Група безпечності харчових продуктів**

Потрібно призначити групу безпечності харчових продуктів.

Група безпечності харчових продуктів повинна мати багатодисциплінарні знання та досвід розроблення й запровадження систем управління безпечністю харчових продуктів. Такі знання стосуються, але не обмежуються, продуктів організації, процесів, устаткування та небезпечних чинників харчових продуктів у межах сфери застосування системи управління безпечністю харчових продуктів.

Потрібно вести протоколи для демонстрування того, що група безпечності харчових продуктів має необхідні знання та досвід (див. 6.2.2).

#### **7.3.3 Характеристики продукту**

##### **7.3.3.1 Сировина, інгредієнти та матеріали, що контактують з продуктом**

Усю сировину, інгредієнти та матеріали, що контактують з продуктом, потрібно описати в документах настільки докладно, наскільки це необхідно для аналізування небезпечних чинників (див. 7.4), охоплюючи, коли доречно, таке:

- a) біологічні, хімічні та фізичні характеристики;
- b) склад багатоскладникових інгредієнтів, охоплюючи добавки та допоміжні матеріали;
- c) походження;
- d) спосіб виробництва;
- e) методи пакування та постачання;
- f) умови зберігання та строк придатності;
- g) підготування та/або оперування перед використанням або обробленням;
- h) пов'язані з безпечністю харчових продуктів критерії прийнятності або специфікації закуповуваних матеріалів та інгредієнтів, пов'язані з їх використанням за призначеністю.

Організація повинна визначити законодавчі та нормативні вимоги до безпеки харчових продуктів, що стосуються наведеного вище.

Описи необхідно підтримувати найновішими, за потреби охоплюючи перераховане у 7.7.

#### **7.3.3.2 Характеристика кінцевих продуктів**

Характеристики кінцевих продуктів потрібно описати в документах настільки докладно, наскільки це необхідно для аналізування небезпечних чинників (див. 7.4), охоплюючи, коли доречно, таку інформацію:

- a) назва продукту чи подібна ідентифікація;
- b) склад;
- c) біологічні, хімічні та фізичні характеристики, які стосуються безпеки харчових продуктів;
- d) визначені строк придатності та умови зберігання;
- e) пакування;
- f) маркування стосовно безпеки харчових продуктів і/або інструкції щодо оперування, приготування та використання;
- g) метод(и) розподілення.

Організація повинна визначити законодавчі та нормативні вимоги до безпеки харчових продуктів, що стосуються наведеного вище.

Описи необхідно підтримувати найновішими, за потреби охоплюючи перераховане у 7.7.

#### **7.3.4 Використання за призначеністю**

Використання за призначеністю, обґрунтовано очікуване оперування кінцевим продуктом і будь-яке ненавмисне, але обґрунтовано очікуване неналежне оперування та неправильне використання кінцевого продукту має бути враховано та описано в документах настільки докладно, наскільки це необхідно для аналізування небезпечних чинників (див. 7.4).

Для кожного продукту потрібно визначити групи користувачів і, коли доречно, групи споживачів і врахувати групи споживачів, відомі як особливо уразливі до конкретних небезпечних чинників харчових продуктів.

Описи необхідно підтримувати найновішими, за потреби охоплюючи перераховане у 7.7.

#### **7.3.5 Блок-схеми процесу, стадії процесу та заходи керування**

##### **7.3.5.1 Блок-схеми процесу**

Блок-схеми процесу має бути підготовлено для категорій продуктів чи процесів, охоплених системою управління безпекою харчових продуктів. Блок-схеми мають забезпечувати основу для оцінювання можливої появи, збільшення чи внесення небезпечних чинників до харчових продуктів.

Блок-схеми процесів мають бути чіткими, точними та достатньо деталізованими. У блок-схеми потрібно, коли доречно, вносити таке:

- a) послідовність і взаємодію всіх стадій процесу;
- b) будь-які процеси, що їх виконують за межами організації, та субпідрядні роботи;
- c) стадії, де сировину, інгредієнти та проміжні продукти вводять у процес;
- d) стадії, де відбувається перероблення та повторне використання;
- e) стадії, де кінцеві продукти, проміжні продукти, побічні продукти та відходи випускають або вилучають.

Відповідно до 7.8 група безпеки харчових продуктів повинна перевірити точність блок-схем процесів через перевіряння на місці. Перевірені блок-схеми потрібно підтримувати як протоколи.

##### **7.3.5.2 Опис стадій процесу та заходів керування**

Наявні заходи керування, параметри процесів і/або суворість їх застосування, або процедури, які можуть вплинути на безпеку харчових продуктів, потрібно описати настільки докладно, наскільки це необхідно для аналізування небезпечних чинників (див. 7.4).

Також треба описати зовнішні вимоги (наприклад, регулятивних органів або замовників), що можуть вплинути на вибір і суворість заходів керування.

Описи потрібно оновлювати відповідно до 7.7.

#### **7.4 Аналізування небезпечних чинників**

##### **7.4.1 Загальні положення**

Група безпеки харчових продуктів повинна проаналізувати небезпечні чинники, щоб установити, якими саме небезпечними чинниками потрібно керувати, який ступінь керування потрібний для забезпечення харчових продуктів, і яка комбінація заходів керування є необхідною.

#### **7.4.2 Ідентифікація небезпечних чинників і визначення прийнятних рівнів**

**7.4.2.1** Усі небезпечні чинники харчових продуктів, виникнення яких є обґрунтовано очікуваним, зважаючи на тип продукту, тип процесу та наявну виробничу інфраструктуру, потрібно ідентифікувати та запровадити. Ідентифікацію треба базувати на

- a) попередній інформації та даних, зібраних відповідно до 7.3,
- b) досвіді,
- c) зовнішній інформації, зокрема, наскільки це можливо, епідеміологічних та інших історичних даних,
- d) отриманій з харчового ланцюга інформації щодо небезпечних чинників харчових продуктів, які можуть стосуватися безпечності кінцевих продуктів, проміжних продуктів і харчових продуктів під час споживання.

Стадію(-і) (від сировини до оброблення та розподілення), на якій(-их) може бути внесено кожний небезпечний чинник харчового продукту, потрібно позначити.

**7.4.2.2** Ідентифікуючи небезпечні чинники, треба брати до уваги:

- a) стадії, що передують розглядуваній операції, та наступні за нею,
- b) технологічне устаткування, допоміжні служби/обслуговування й оточення, та
- c) попередні та подальші ланки харчового ланцюга.

**7.4.2.3** Якщо це можливо, для кожного поідентифікованого небезпечного чинника потрібно визначити його прийнятний рівень у кінцевому продукті. Треба, щоб у визначеному рівні було враховано чинні законодавчі та нормативні вимоги, вимоги замовника до безпечності харчового продукту, використання за призначеністю замовником та інші доречні дані. Обґрунтування та результат визначення прийнятних рівнів потрібно запровадити.

#### **7.4.3 Оцінювання небезпечних чинників**

Оцінювання небезпечних чинників потрібно провадити, щоб установити для кожного небезпечного чинника (див. 7.4.2), чи є його усунення або зменшення до прийнятних рівнів суттєвим для виробництва безпечного харчового продукту, та чи необхідне керування ним, щоб уможливити дотримання визначених прийнятних рівнів.

Кожний небезпечний чинник потрібно оцінити стосовно можливої істотності негативних впливів на здоров'я та ймовірності їх виникнення.

Використовувати методологію потрібно описати, а результати оцінювання небезпечних чинників запровадити.

#### **7.4.4 Вибір та оцінювання заходів керування**

Спираючись на оцінювання небезпечних чинників за 7.4.3, треба вибрати відповідну комбінацію заходів керування, здатну запобігти цим небезпечним чинникам, або усунути чи зменшити їх до встановлених прийнятних рівнів.

Під час цього вибирання кожний захід керування, як описано у 7.3.5.2, потрібно проаналізувати стосовно його результативності щодо ідентифікованих небезпечних чинників харчового продукту.

Вибрані заходи керування має бути розподілено за категоріями стосовно того, чи їх треба виконувати за допомогою операційної(-их) ПП чи плану HACCP.

Вибір та розподілення за категоріями заходів керування треба провадити, використовуючи логічний підхід, який охоплює оцінювання з урахуванням:

- a) впливу заходу керування на ідентифікований небезпечний чинник стосовно суворості застосування;
- b) здійсненності моніторингу заходу керування (наприклад, спроможності бути вчасно підданим моніторингу задля змоги негайного коригування);
- c) місця заходу керування у системі відносно інших заходів керування;
- d) ймовірності порушення у функціонуванні заходу керування або істотної мінливості процесу;
- e) істотності наслідку(-ів) у разі порушення у функціонуванні заходу керування;
- f) чи є захід керування спеціально розробленим і застосованим для усунення або суттєвого зменшення рівня небезпечного(-их) чинника(-ів);
- g) синергетичних ефектів (тобто взаємодії, яка виникає між двома чи кількома заходами та призводить до того, що їхній сукупний вплив вищий, ніж сума впливу кожного з них окремо).

Заходи керування, віднесені до категорії таких, що належать до плану HACCP, потрібно виконувати відповідно до 7.6. Інші заходи керування треба виконувати як операційні ПП відповідно до 7.5.

Методологію та параметри, використані для цього розподілу за категоріями, потрібно описати в документах, а результати оцінювання — запротоколювати.

### **7.5 Установлення операційних програм-передумов (ПП)**

Операційні ПП треба задокументувати, в них має бути така інформація щодо кожної програми:

- a) небезпечний(-і) чинник(и) харчових продуктів, що його (їх) має бути скеровано програмою (див. 7.4.4);
- b) захід(-оди) керування (див. 7.4.4);
- c) процедури моніторингу для демонстрування того, що операційні ПП упроваджено;
- d) коригування та коригувальні дії, що їх треба виконувати в разі, коли моніторинг свідчить про відсутність керування операційними ПП (див. 7.10 та 7.10.2 відповідно);
- e) відповідальність і повноваження;
- f) протокол(и) моніторингу.

### **7.6 Установлення плану HACCP**

#### **7.6.1 План HACCP**

План HACCP треба задокументувати, в ньому має бути така інформація щодо кожної ідентифікованої критичної точки керування (КТК):

- a) небезпечний(-і) чинник(и) харчових продуктів, яким(и) керують у КТК (див. 7.4.4);
- b) захід(-оди) керування (див. 7.4.4);
- c) критична(-і) межа(-і) (див. 7.6.3);
- d) процедура(-и) моніторингу (див. 7.6.4);
- e) коригування та коригувальні дії, що їх треба виконати в разі порушення критичних меж (див. 7.6.5);
- f) відповідальність і повноваження;
- g) протокол(и) моніторингу.

#### **7.6.2 Ідентифікація критичних точок керування (КТК)**

Для кожного небезпечного чинника, який буде під керуванням плану HACCP, потрібно поідентифікувати КТК відповідно до ідентифікованих заходів керування (7.4.4).

#### **7.6.3 Визначення критичних меж для критичних точок керування**

Для моніторингу, встановленого для кожної КТК, потрібно визначити критичні межі.

Критичні межі треба встановити для забезпечення того, що ідентифікований прийнятний рівень небезпечного чинника в кінцевому продукті (див. 7.4.2) не буде перевищено.

Критичні межі мають бути вимірними.

Обґрунтування вибраних критичних меж треба задокументувати.

Критичні межі, що спираються на суб'єктивні дані (зокрема на візуальну перевірку продукту, процесу, оперування тощо) має бути підтримано інструкціями або специфікаціями та/або освітою та навчанням.

#### **7.6.4 Система моніторингу критичних точок керування**

Для кожної КТК треба встановити систему моніторингу для демонстрування того, що КТК перебуває під керуванням. Система має охоплювати всі заплановані вимірювання або спостереження, що стосуються критичних(-ої) меж(і).

У системі моніторингу мають бути відповідні процедури, інструкції та протоколи, що охоплюють:

- a) вимірювання або спостереження, що подають результати в адекватних часових рамках;
- b) прилади, використовувані для моніторингу;
- c) застосовувані методи калібрування (див. 8.3);
- d) періодичність моніторингу;
- e) відповідальність і повноваження, пов'язані з моніторингом та оцінюванням його результатів;
- f) вимоги до протоколів і методи їх ведення.

Методи та періодичність моніторингу мають бути спроможними вчасно визначати перевищення критичних меж, щоб ізолювати продукт, перш ніж його буде використано або спожито.

#### **7.6.5 Дії в разі, коли результати моніторингу перевищують критичні межі**

Заплановані коригування та коригувальні дії, які необхідно виконувати в разі перевищення критичних меж, потрібно зазначити в плані НАССР. Дії мають забезпечувати виявлення причини невідповідності, повернення параметра(-ів), що його (-їх) контролюють у КТК, під керування та запобігання повторюванню невідповідності (див. 7.10.2).

Необхідно встановити та підтримувати задокументовані процедури належного оперування потенційно небезпечними продуктами, щоб гарантувати, що їх не буде випущено, поки не буде оцінено (див. 7.10.3).

#### **7.7 Оновлення попередньої інформації та документів, які визначають ПП і план НАССР**

Після встановлення операційних ПП (див. 7.5) і/або плану НАССР (див. 7.6) організація повинна, за потреби, оновити таку інформацію:

- a) характеристики продукту (див. 7.3.3);
- b) використання за призначеністю (див. 7.3.4);
- c) блок-схеми процесу (див. 7.3.5.1);
- d) стадії процесу (див. 7.3.5.2);
- e) заходи керування (див. 7.3.5.2).

У разі необхідності план НАССР (див. 7.6.1) і процедури та інструкції, що визначають ПП (див. 7.2), потрібно виправити.

#### **7.8 Планування перевіряння**

Планування перевіряння має визначати ціль, методи, періодичність і відповідальність стосовно дій щодо перевіряння. Дії щодо перевіряння мають підтверджувати, що:

- a) ПП впроваджено (див. 7.2),
- b) вхідні дані для аналізування небезпечних чинників (див. 7.3) постійно оновлюють,
- c) операційні ПП (див. 7.5) та елементи плану НАССР (див. 7.6.1) впроваджено, і вони результативні,
- d) рівні небезпечних чинників перебувають у межах визначених прийнятних рівнів (див. 7.4.2), та
- e) інші процедури, необхідні організації, впроваджено, і вони — результативні.

Вихідні дані такого планування повинні мати форму, відповідну методам функціонування організації.

Результати перевірення потрібно протоколювати та повідомляти групі безпечності харчових продуктів. Результати перевірення треба подавати, щоб уможливити аналізування результатів дій щодо перевіряння (див. 8.4.3).

Якщо перевіряння системи спирається на випробування зразків кінцевого продукту та коли такі випробні зразки демонструють невідповідність прийнятному рівню небезпечного чинника харчового продукту (див. 7.4.2), то ураженими партіями продукції треба оперувати як потенційно небезпечними відповідно до 7.10.3.

#### **7.9 Система простежуваності**

Організація повинна встановити та застосовувати систему простежуваності, яка дає змогу ідентифікувати партії продукції та їх зв'язок з партіями сировини, протоколами щодо оброблення та постачання.

Система простежуваності має бути спроможною ідентифікувати матеріали, що надходять від безпосереднього постачальника, та початковий маршрут розподіляння кінцевого продукту.

Протоколи простежуваності потрібно зберігати протягом визначеного періоду для оцінювання системи, щоб уможливити оперування потенційно небезпечними продуктами та на випадок вилучення продукції. Протоколи мають відповідати законодавчим та нормативним вимогам і вимогам замовників і можуть, наприклад, спиратися на ідентифікацію партії кінцевого продукту.

#### **7.10 Керування невідповідністю**

##### **7.10.1 Коригування**

Організація повинна забезпечити, щоб у разі перевищення критичних меж у КТК (див. 7.6.5) або втрати керування операційними ПП, продукти, які зазнали негативного впливу, було поідентифіковано та ними керували з урахуванням їх використання та випуску.

Потрібно встановити та підтримувати задокументовану процедуру, що визначає:

- a) ідентифікування та оцінювання уражених кінцевих продуктів для визначення належного оперування ними (див. 7.10.3), та
- b) аналізування виконаних коригувань.

Продукти, вироблені в умовах перевищення критичних меж, є потенційно небезпечними, й оперувати ними треба згідно із 7.10.3. Продукти, вироблені в умовах відсутності відповідності операційним ПП, має бути оцінено стосовно причин(и) невідповідності та наслідків для безпечності, і, за потреби, оперувати ними треба відповідно до 7.10.3. Оцінювання потрібно запротоколювати.

Усі коригування має(-ють) схвалити відповідальна(-и) особа(-и), ці коригування треба запротоколювати разом з інформацією про характер невідповідності, її причину(-и) та наслідки, зокрема з інформацією, необхідною для цілей простежуваності невідповідних партій.

### **7.10.2 Коригувальні дії**

Дані, отримані за результатами моніторингу операційних ПП і КТК, має оцінювати уповноважена(-и) особа(-и), що має(-ють) достатні знання (див. 6.2) та повноваження (див. 5.4) для ініціювання коригувальних дій.

Коригувальні дії потрібно ініціювати в разі перевищення критичних меж (див. 7.6.5) або коли бракує відповідності операційним ПП.

Організація повинна розробити та підтримувати задокументовані процедури, які визначають належні дії для ідентифікування та усунення причин виявлених невідповідностей задля запобігання їх повторному виникненню та повернення процесу чи системи під керування.

Такі дії охоплюють:

- a) аналізування невідповідностей (зокрема скарг замовників),
  - b) аналізування тенденцій результатів моніторингу, які можуть вказувати на можливість втрати керування,
  - c) визначання причин(и) невідповідностей,
  - d) оцінювання потреби в діях, які б забезпечували запобігання повторенню невідповідності,
  - e) визначання та застосовування потрібних дій,
  - f) протоколювання результатів виконаних коригувальних дій,
  - g) аналізування виконаних коригувальних дій для забезпечення їх результативності.
- Коригувальні дії треба протоколювати.

### **7.10.3 Оперування потенційно небезпечними продуктами**

#### **7.10.3.1 Загальні положення**

Організація повинна оперувати невідповідними продуктами через здійснення заходів щодо запобігання потраплянню невідповідної продукції до харчового ланцюга, якщо неможливо гарантувати, що:

- a) небезпечні чинники харчових продуктів, що зумовлюють занепокоєння, зменшено до визначених прийнятних рівнів,
- b) небезпечні чинники харчових продуктів, які зумовлюють занепокоєння, буде зменшено до визначених прийнятних рівнів (див. 7.4.2), перш ніж продукт потрапить до харчового ланцюга,
- c) продукт і далі відповідатиме визначеному(-им) прийнятному(-им) рівню(-ям) небезпечного(-их) чинника(-ів), незважаючи на невідповідність.

Усі партії продукту, на які могла вплинути невідповідна ситуація, потрібно утримувати під керуванням організації, доки їх не буде оцінено.

Якщо продукти, які вийшли з-під керування організації, у подальшому визнано небезпечними, організація повинна повідомити відповідні зацікавлені сторони та ініціювати вилучення (див. 7.10.4).

**Примітка.** Термін «вилучення» охоплює відкликання.

Елементи керування та відповідне реагування, повноваження щодо роботи з потенційно небезпечними продуктами потрібно задокументувати.

#### **7.10.3.2 Оцінювання для випуску**

Кожну партію продукції, виробленої в умовах невідповідності, треба випускати як безпечну тільки тоді, коли виконано одну з таких умов:

- a) докази, інші, ніж ті, які подає система моніторингу, демонструють, що заходи керування були результативними;

б) докази свідчать, що сукупний вплив заходів керування на конкретний продукт відповідає призначеній результативності (тобто прийнятним рівням, визначеним згідно з 7.4.2);

с) результати вибіркового випробування, аналізування та/чи інших дій щодо перевіряння демонструють, що уражена партія продукції задовольняє визначені прийнятні рівні небезпечних чинників харчових продуктів.

#### **7.10.3.3 Розміщування невідповідного продукту**

Якщо за результатами оцінювання партія продукції не є прийнятною для випускання, нею потрібно оперувати в один з таких способів:

а) піддати переробленню або надалі обробляти в межах організації або поза ними для забезпечення того, щоб небезпечний чинник харчового продукту було усунено або зменшено до прийнятного рівня;

б) знищити або утилізувати як відходи.

#### **7.10.4 Вилучення**

Щоб уможливити та полегшити цілковите та своєчасне вилучення партій кінцевих продуктів, які було ідентифіковано як небезпечні:

а) найвище керівництво повинне призначити персонал, який матиме повноваження ініціювати вилучення, та персонал, який відповідатиме за виконання вилучення, та

б) організація повинна встановити та підтримувати задокументовану процедуру щодо:

1) сповіщення відповідних зацікавлених сторін (наприклад, законодавчих і регулятивних органів, замовників і/або споживачів),

2) оперування вилученими продуктами, а також ураженими партіями продукції, які ще перебувають на складі, та

3) послідовності дій, які потрібно виконати.

Вилучені продукти потрібно охороняти або утримувати під наглядом, доки їх не буде знищено, використано для цілей, відмінних від початкової призначеності, визнано безпечними для того самого (чи іншого) використання за призначеністю, або перероблено у спосіб, що гарантує їх безпечність.

Причину, ступінь і результат вилучення потрібно протоколювати та повідомляти найвищому керівництву як вхідні дані для аналізування з боку керівництва (див. 5.8.2).

Організація має перевірити та за протоколювати результативність програми вилучення через застосування відповідних методів (наприклад, удаване вилучення або практичне вилучення).

## **8 ПІДТВЕРДЖЕННЯ, ПЕРЕВІРЯННЯ ТА ПОЛІПШУВАННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

### **8.1 Загальні положення**

Група безпечності харчових продуктів повинна спланувати та впровадити процеси, необхідні для підтвердження заходів керування та/чи їх комбінацій, і для перевіряння та поліпшування системи управління безпечністю харчових продуктів.

### **8.2 Підтвердження комбінацій заходів керування**

До впровадження заходів керування, які буде долучено до операційних ПП і плану НАССР, і після внесення будь-яких змін до них (див. 8.5.2) організація повинна підтвердити (див. 3.15), що:

а) вибрані заходи керування спроможні досягти призначеного рівня керування небезпечним(и) чинником(-ами) харчових продуктів, для якого(-их) його (їх) розроблено, та

б) заходи керування є результативними та спроможними у своїй комбінації забезпечити керування ідентифікованим(и) небезпечним(и) чинником(-ами) харчових продуктів для одержання кінцевого продукту, що відповідає визначеним прийнятним рівням.

Якщо результат підтвердження свідчить про те, що один або обидва з наведених вище елементів не можна підтвердити, заходи керування та/чи їх комбінацію треба змінити й повторно оцінити (див. 7.4.4).

Модифікації можуть охоплювати змінення заходів керування (тобто параметрів процесу, суворості та/або їх комбінацію), та/чи змінення в сировині, технологіях виробництва, характеристиках кінцевого продукту, методах розподілення, та/чи у використанні за призначеністю кінцевого продукту.

### 8.3 Керування моніторингом та вимірюванням

Організація повинна подати докази того, що визначені методи та устаткування для проведення моніторингу та вимірювань є адекватними для того, щоб забезпечувати виконання процедур моніторингу та вимірювання.

Коли необхідно забезпечити вірогідні результати, використовувані вимірювальне устаткування та методи треба:

а) калібрувати або перевіряти з визначеною періодичністю або перед їх використанням згідно з еталонами, що належать до міжнародних чи національних еталонів; якщо таких еталонів нема, потрібно запровадити базу, застосовувану для калібрування чи перевіряння,

б) налаштувати або, за потреби, повторно налаштувати,

в) ідентифікувати для уможливлення визначення статусу калібрування,

г) захищати від налаштувань, що можуть спричинити невірогідність результатів вимірювання,

е) захищати від пошкодження та псування.

Необхідно підтримувати записи про результати калібрування та перевіряння.

Якщо виявлено, що устаткування чи процес не відповідають вимогам, організація повинна провести оцінювання вірогідності результатів попередніх вимірювань. Якщо устаткування для проведення вимірювань є невідповідним, організація повинна вжити належних заходів щодо такого устаткування чи будь-якого неадекватного продукту. Таке оцінювання та наступні дії потрібно запровадити.

Якщо для моніторингу та вимірювання окремих вимог використовують комп'ютерне програмне забезпечення, його здатність задовольняти призначене застосування необхідно підтвердити. Підтвердження слід провести до першого використання, та, за потреби, провадити повторно.

### 8.4 Перевіряння системи управління безпечністю харчових продуктів

#### 8.4.1 Внутрішній аудит

Організація повинна провадити внутрішні аудити із запланованою періодичністю для встановлення того, чи система управління безпечністю харчових продуктів:

а) відповідає запланованим заходам, вимогам системи управління безпечністю харчових продуктів, установленим організацією, та вимогам цього стандарту, та

б) результативно запроваджена й оновлювана.

Програму аудиту потрібно планувати з урахуванням важливості процесів і ділянок, що підлягають аудиту, а також будь-яких дій з оновлення, виконаних за результатами попередніх аудитів (див. 8.5.2 та 5.8.2). Потрібно визначити критерії аудиту, обсяг, періодичність і методи його проведення. Вибір аудиторів і проведення аудитів мають забезпечувати об'єктивність і неупередженість процесу аудиту. Аудитори не повинні здійснювати аудит своєї роботи.

Відповідальність і вимоги щодо планування та виконання аудитів, звітування про результати і ведення протоколів потрібно визначити в задокументованій процедурі.

Керівництво, відповідальне за ділянку, аудит якої провадять, повинне забезпечити виконання дій з усунення виявлених невідповідностей та їх причин без зайвого затримання. У подальших заходах має бути перевіряння виконаних дій і звітування про результати перевірення.

#### 8.4.2 Оцінювання індивідуальних результатів перевіряння

Група безпечністі харчових продуктів повинна систематично оцінювати індивідуальні результати запланованого перевіряння (див. 7.8).

Якщо перевіряння не показує відповідності запланованим заходам, організація повинна виконати дії для досягнення необхідної відповідності. Такі дії мають охоплювати, але не обмежуватись цим, аналізування:

а) наявних процедур і каналів інформування (див. 5.6 та 7.7),

б) висновків аналізу небезпечних чинників (див. 7.4), установлених операційних ПП (див. 7.5) і плану НАССР (див. 7.6.1),

в) ПП (див. 7.2), та

г) результативності керування людськими ресурсами та діяльності з навчання (див. 6.2).



### **8.4.3 Аналізування результатів дій щодо перевіряння**

Група безпечності харчових продуктів повинна аналізувати результати дій щодо перевіряння, зокрема результати внутрішніх аудитів (див. 8.4.1) і зовнішніх аудитів. Аналізування потрібно провадити для:

- a) підтвердження того, що загальне функціонування системи відповідає запланованим заходам і вимогам системи управління безпечністю харчових продуктів, установленим організацією,
- b) визначення потреби в оновленні або поліпшуванні системи управління безпечністю харчових продуктів,
- c) визначення тенденцій, що вказують на збільшення частки потенційно небезпечних харчових продуктів,
- d) установлення інформації для планування програми внутрішнього аудиту стосовно статусу та важливості ділянок, аудит яких провадитимуть, та
- e) наведення доказів того, що всі виконані коригування та коригувальні дії є результативними.

Результати аналізування та пов'язані з ним заходи треба протоколювати й належним чином повідомляти найвищому керівництву як вхідні дані для аналізування з боку керівництва (див. 5.8.2). Їх також потрібно використовувати як вхідні дані для оновлення системи управління безпечністю харчових продуктів (див. 8.5.2).

## **8.5 Поліпшування**

### **8.5.1 Постійне поліпшування**

Найвище керівництво повинне забезпечувати, щоб організація постійно поліпшувала результативність системи управління безпечністю харчових продуктів, використовуючи інформування (див. 5.6), аналізування з боку керівництва (див. 5.8), внутрішній аудит (див. 8.4.1), оцінювання індивідуальних результатів перевірення (див. 8.4.2), аналізування результатів дій щодо перевіряння (див. 8.4.3), підтвердження комбінацій заходів керування (див. 8.2), коригувальних дій (див. 7.10.2) та оновлення системи управління безпечністю харчових продуктів (див. 8.5.2).

**Примітка.** ISO 9001 передбачає постійне поліпшування результативності систем управління якістю. ISO 9004 містить настанови з постійного поліпшування результативності та ефективності систем управління якістю понад передбаченого в ISO 9001.

### **8.5.2 Оновлення системи управління безпечністю харчових продуктів**

Найвище керівництво повинне забезпечувати, щоб систему управління безпечністю харчових продуктів постійно оновлювали.

Для досягнення цього група безпечності харчових продуктів повинна оцінювати систему управління безпечністю харчових продуктів із запланованою періодичністю. Потім група повинна розглянути, чи потрібно переглядати аналіз небезпечних чинників (див. 7.4), установлені операційні ПП (див. 7.5) і план НАССР (див. 7.6.1).

Дії щодо оцінювання та оновлення мають базуватися на

- a) вхідних даних, отриманих від інформування, як зовнішнього, так і внутрішнього, як зазначено у 5.6,
- b) вхідних даних стосовно іншої інформації щодо придатності, адекватності та результативності системи управління безпечністю харчових продуктів,
- c) вихідних даних аналізування результатів дій щодо перевірення (див. 8.4.3), та
- d) вихідних даних аналізування з боку керівництва (див. 5.8.3).

Дії стосовно оновлення системи потрібно протоколювати й належним чином повідомляти керівництву як вхідні дані для аналізування (див. 5.8.2).

ДОДАТОК А  
(довідковий)

**ПЕРЕХРЕСНІ ПОСИЛАННЯ МІЖ ISO 22000:2005 ТА ISO 9001:2000**

Таблиця А.1 — Перехресні посилання між пунктами ISO 22000:2005 та пунктами ISO 9001:2000

ISO 22000:2005		ISO 9001:2000	
<b>Вступ</b>		<b>0</b>	<b>Вступ</b>
		01	Загальні положення
		02	Процесний підхід
		03	Зв'язок з ISO 9004
		04	Сумісність з іншими системами управління
<b>Сфера застосування</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>Сфера застосування</b>
		1.1	Загальні положення
		1.2	Застосування
<b>Нормативні посилання</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>Нормативні посилання</b>
<b>Терміни та визначення понять</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>Терміни та визначення понять</b>
<b>Система управління безпечністю харчових продуктів</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>Системи управління якістю</b>
Загальні вимоги	4.1	4.1	Загальні вимоги
Вимоги до документації	4.2	4.2	Вимоги до документації
Загальні положення	4.2.1	4.2.1	Загальні положення
Керування документами	4.2.2	4.2.3	Керування документами
Керування протоколами	4.2.3	4.2.4	Керування протоколами
<b>Відповідальність керівництва</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>Відповідальність керівництва</b>
Зобов'язання керівництва	5.1	5.1	Зобов'язання керівництва
Політика щодо безпечності харчових продуктів	5.2	5.3	Політика у сфері якості
Планування системи управління безпечністю харчових продуктів	5.3	5.4.2	Планування системи управління якістю
Відповідальність і повноваження	5.4	5.5.1	Відповідальність і повноваження
Керівник групи безпечності харчових продуктів	5.5	5.5.2	Представник керівництва
Інформування	5.6	5.5	Відповідальність, повноваження та інформування
Зовнішнє інформування	5.6.1	7.2.1	Визначення вимог до продукції
		7.2.3	Зв'язок із замовником
Внутрішнє інформування	5.6.2	5.5.3	Внутрішнє інформування
		7.3.7	Контроль змін у проекті та розробці
Готовність до надзвичайних ситуацій і реагування на них	5.7	5.2	Орієнтація на замовника
		8.5.3	Запобіжні дії
Аналізування з боку керівництва	5.8	5.6	Аналізування з боку керівництва
Загальні положення	5.8.1	5.6.1	Загальні положення
Вхідні дані аналізування	5.8.2	5.6.2	Вхідні дані аналізування
Вихідні дані аналізування	5.8.3	5.6.3	Вихідні дані аналізування
<b>Керування ресурсами</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>Керування ресурсами</b>
Забезпечення ресурсами	6.1	6.1	Забезпечення ресурсами
Людські ресурси	6.2	6.2	Людські ресурси

Продовження таблиці А.1

ISO 22000:2005		ISO 9001:2000	
Загальні положення	6.2.1	6.2.1	Загальні положення
Компетентність, обізнаність і навчання	6.2.2	6.2.2	Компетентність, обізнаність і навчання
Інфраструктура	6.3	6.3	Інфраструктура
Робоче середовище	6.4	6.4	Робоче середовище
<b>Планування та випуск безпечної продукції</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>Випуск продукції</b>
Загальні положення	7.1	7.1	Планування випуску продукції
Програми-передумови (ПП)	7.2	6.3	Інфраструктура
	7.2.1	6.4	Робоче середовище
	7.2.2	7.5.1	Керування виробництвом та наданням послуг
	7.2.3	8.5.3	Запобіжні дії
		7.5.5	Зберігання продукції
Попередні кроки, щоб уможливити аналіз небезпечних чинників	7.3	7.3	Проектування та розроблювання
Загальні положення	7.3.1		
Група безпечності харчових продуктів	7.3.2		
Характеристики продукту	7.3.3	7.4.2	Інформація стосовно закупівлі
Використання за призначеністю	7.3.4	7.2.1	Визначення вимог до продукції
Блок-схеми процесу, стадії процесу та заходи керування	7.3.5	7.2.1	Визначення вимог до продукції
Аналізування небезпечних чинників	7.4	7.3.1	Планування проектування та розроблювання
Загальні положення	7.4.1		
Ідентифікація небезпечних чинників і визначення прийнятних рівнів	7.4.2		
Оцінювання небезпечних чинників	7.4.3		
Вибірання та оцінювання заходів керування	7.4.4		
Установлення операційних програм-передумов (ПП)	7.5	7.3.2	Вхідні дані проектування та розроблювання
Установлення плану HACCP	7.6	7.3.3	Вихідні дані проектування та розроблювання
План HACCP	7.6.1	7.5.1	Керування виробництвом та наданням послуг
Ідентифікація критичних точок керування (КТК)	7.6.2		
Визначення критичних меж для критичних точок керування	7.6.3		
Система моніторингу критичних точок керування	7.6.4	8.2.3	Моніторинг та вимірювання процесів
Дії в разі, коли результати моніторингу перевищують критичні межі	7.6.5	8.3	Керування невідповідною продукцією
Оновлення попередньої інформації та документів, які визначають ПП та план HACCP	7.7	4.2.3	Керування документами
Планування перевіряння	7.8	7.3.5	Перевіряння проекту та розробки
Система простежуваності	7.9	7.5.3	Ідентифікація та простежуваність
Керування невідповідністю	7.10	8.3	Керування невідповідною продукцією
Коригування	7.10.1	8.3	Керування невідповідною продукцією
Коригувальні дії	7.10.2	8.5.2	Коригувальні дії
Оперування потенційно небезпечними продуктами	7.10.3	8.3	Керування невідповідною продукцією
Вилучення	7.10.4	8.3	Керування невідповідною продукцією

**ДСТУ ISO 22000:2007**

Кінець таблиці А.1

ISO 22000:2005		ISO 9001:2000	
<b>Підтвердження, перевіряння та поліпшування системи управління безпечністю харчових продуктів</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>Вимірювання, аналізування та поліпшування</b>
Загальні положення	8.1	8.1	Загальні положення
Підтвердження комбінацій заходів керування	8.2	8.4 7.3.6 7.5.2	Аналізування даних Затвердження проекту та розробки Затвердження процесів виробництва та надання послуг
Керування моніторингом та вимірюванням	8.3	7.6	Керування засобами моніторингу та вимірювальної техніки
Перевіряння системи управління безпечністю харчових продуктів	8.4	8.2	Моніторинг та вимірювання
Внутрішній аудит	8.4.1	8.2.2	Внутрішній аудит
Оцінювання індивідуальних результатів перевіряння	8.4.2	7.3.4	Аналізування проекту та розробки
Аналізування результатів дій щодо перевіряння	8.4.3	8.2.3 8.4	Моніторинг і вимірювання процесів Аналізування даних
Поліпшування	8.5	8.5	Поліпшування
Постійне поліпшування	8.5.1	8.5.1	Постійне поліпшування
Оновлення системи управління безпечністю харчових продуктів	8.5.2	7.3.4	Аналізування проекту та розробки

**Таблиця А.2** — Перехресні посилання між пунктами ISO 9001:2000 та пунктами ISO 22000:2005

ISO 9001:2000		ISO 22000:2005	
<b>Вступ</b>			<b>Вступ</b>
Загальні положення	0.1		
Процесний підхід	0.2		
Зв'язок з ISO 9004	0.3		
Сумісність з іншими системами управління	0.4		
<b>Сфера застосування</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>Сфера застосування</b>
Загальні положення	1.1		
Застосування	1.2		
<b>Нормативні посилання</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>Нормативні посилання</b>
<b>Терміни та визначення понять</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>Терміни та визначення понять</b>
<b>Система управління якістю</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>Система управління безпечністю харчових продуктів</b>
Загальні вимоги	4.1	4.1	Загальні вимоги
Вимоги до документації	4.2	4.2	Вимоги до документації
Загальні положення	4.2.1	4.2.1	Загальні положення
Настанова з якості	4.2.2		
Керування документами	4.2.3	4.2.2 7.7	Керування документами Оновлення попередньої інформації та документів, які визначають ПП і план HACCP
Керування протоколами	4.2.4	4.2.3	Керування протоколами

Продовження таблиці А.2

ISO 9001:2000		ISO 22000:2005	
<b>Відповідальність керівництва</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>Відповідальність керівництва</b>
Зобов'язання керівництва	5.1	5.1	Зобов'язання керівництва
Орієнтація на замовника	5.2	5.7	Готовність до надзвичайних ситуацій і реагування на них
Політика у сфері якості	5.3	5.2	Політика щодо безпечності харчових продуктів
Планування Цілі у сфері якості Планування системи управління якістю	5.4 5.4.1 5.4.2	5.3 8.5.2	Планування системи управління безпечністю харчових продуктів Оновлення системи управління безпечністю харчових продуктів
Відповідальність, повноваження та інформування Відповідальність і повноваження Представник керівництва Внутрішнє інформування	5.5 5.5.1 5.5.2 5.5.3	5.6 5.4 5.5 5.6.2	Інформування Відповідальність і повноваження Керівник групи безпечності харчових продуктів Внутрішнє інформування
Аналізування з боку керівництва Загальні положення Вхідні дані аналізування Вихідні дані аналізування	5.6 5.6.1 5.6.2 5.6.3	5.8 5.8.1 5.8.2 5.8.3	Аналізування з боку керівництва Загальні положення Вхідні дані аналізування Вихідні дані аналізування
<b>Керування ресурсами</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>Керування ресурсами</b>
Забезпечення ресурсами	6.1	6.1	Забезпечення ресурсами
Людські ресурси Загальні положення Компетентність, обізнаність і навчання	6.2 6.2.1 6.2.2	6.2 6.2.1 6.2.2	Людські ресурси Загальні положення Компетентність, обізнаність і навчання
Інфраструктура	6.3	6.3 7.2	Інфраструктура Програми-передумови (ПП)
Робоче середовище	6.4	6.4 7.2	Робоче середовище Програми-передумови (ПП)
<b>Випуск продукції</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>Планування та випуск безпечної продукції</b>
Планування випуску продукції	7.1	7.1	Загальні положення
Процеси, що стосуються замовників Визначення вимог до продукції	7.2 7.2.1	7.3.4 7.3.5 5.6.1	Використання за призначеністю Блок-схеми процесу, стадії процесу та заходи керування Зовнішнє інформування
Аналізування вимог до продукції Зв'язок із замовником	7.2.2 7.2.3	5.6.1	Зовнішнє інформування
Проектування та розроблювання Планування проектування та розроблювання Вхідні дані проектування та розроблювання Вихідні дані проектування та розроблювання	7.3 7.3.1 7.3.2 7.3.3	7.3 7.4 7.5 7.6	Попередні кроки, щоб уможливити аналіз небезпечних чинників Аналізування небезпечних чинників Установлення операційних програм-передумов (ПП) Установлення плану HACCP

**ДСТУ ISO 22000:2007**

Кінець таблиці А.2

ISO 9001:2000		ISO 22000:2005	
Аналізування проекту та розробки	7.3.4	8.4.2 8.5.2	Оцінювання індивідуальних результатів перевіряння Оновлення системи управління безпечністю харчових продуктів
Перевіряння проекту та розробки	7.3.5	7.8	Планування перевіряння
Затвердження проекту та розробки	7.3.6	8.2	Підтвердження комбінацій заходів керування
Керування змінами у проекті та розробці	7.3.7	5.6.2	Внутрішнє інформування
Закупівля	7.4		
Процес закупівлі	7.4.1		
Інформація стосовно закупівлі	7.4.2	7.3.3	Характеристики продукту
Перевіряння закупленої продукції	7.4.3		
Виробництво та надання послуг	7.5		
Керування виробництвом та наданням послуг	7.5.1	7.2 7.6.1	Програми-передумови (ПП) План HACCP
Затвердження процесів виробництва та надання послуг	7.5.2	8.2	Підтвердження комбінацій заходів керування
Ідентифікація та простежуваність	7.5.3	7.9	Система простежуваності
Власність замовника	7.5.4		
Зберігання продукції	7.5.5	7.2	Програми-передумови (ПП)
Керування засобами моніторингу та вимірювальної техніки	7.6	8.3	Керування моніторингом та вимірюванням
<b>Вимірювання, аналізування та поліпшування</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>Підтвердження, перевіряння та поліпшування системи управління безпечністю харчових продуктів</b>
Загальні положення	8.1	8.1	Загальні положення
Моніторинг та вимірювання	8.2	8.4	Перевіряння системи управління безпечністю харчових продуктів
Задоволеність замовника	8.2.1		
Внутрішній аудит	8.2.2	8.4.1	Внутрішній аудит
Моніторинг і вимірювання процесів	8.2.3	7.6.4 8.4.2	Система моніторингу критичних точок керування Оцінювання індивідуальних результатів перевіряння
Моніторинг і вимірювання продукції	8.2.4		
Керування невідповідною продукцією	8.3	7.6.5 7.10	Дії в разі, коли результати моніторингу перевищують критичні межі Керування невідповідністю
Аналізування даних	8.4	8.2 8.4.3	Підтвердження комбінацій заходів керування Аналізування результатів дій щодо перевіряння
Поліпшування	8.5	8.5	Поліпшування
Постійне поліпшування	8.5.1	8.5.1	Постійне поліпшування
Коригувальні дії	8.5.2	7.10.2	Коригувальні дії
Запобіжні дії	8.5.3	5.7	Готовність до надзвичайних ситуацій і реагування на них
		7.2	Програми-передумови (ПП)

ДОДАТОК В  
 (довідковий)

**ПЕРЕХРЕСНІ ПОСИЛАННЯ МІЖ НАССР ТА ISO 22000:2005**
**Таблиця В.1** —Перехресні посилання між принципами НАССР і кроками їх застосування та пунктами ISO 22000:2005

Принципи НАССР	Кроки застосування НАССР <sup>a</sup>		ISO 22000:2005	
	Створити групу НАССР	Крок 1	7.3.2	Група безпеки харчових продуктів
	Описати продукт	Крок 2	7.3.3 7.3.5.2	Характеристики продукту Опис стадій процесу та заходів керування
	Ідентифікувати використання за призначеністю	Крок 3	7.3.4	Використання за призначеністю
	Побудувати блок-схему процесу	Крок 4	7.3.5.1	Блок-схеми процесу
	Підтвердити правильність блок-схеми процесу на місці	Крок 5		
<b>Принцип 1</b> Провести аналіз небезпечних чинників	Скласти список потенційних небезпечних чинників  Провести аналіз небезпечних чинників  Розглянути заходи керування	Крок 6	7.4 7.4.2  7.4.3 7.4.4	Аналізування небезпечних чинників Ідентифікація небезпечних чинників і визначення прийнятних рівнів Оцінювання небезпечних чинників Вибирання та оцінювання заходів керування
<b>Принцип 2</b> Визначити критичні точки керування (КТК)	Визначити КТК	Крок 7	7.6.2	Ідентифікація критичних точок керування (КТК)
<b>Принцип 3</b> Установити критичну(-і) межу(-і)	Установити критичні межі для кожної КТК	Крок 8	7.6.3	Визначення критичних меж для критичних точок керування
<b>Принцип 4</b> Установити систему моніторингу КТК	Установити систему моніторингу кожної КТК	Крок 9	7.6.4	Система моніторингу критичних точок керування
<b>Принцип 5</b> Установити коригувальну дію, яку буде виконано, коли моніторинг покаже, що конкретна КТК перебуває поза керуванням	Установити коригувальні дії	Крок 10	7.6.5	Дії в разі, коли результати моніторингу перевищують критичні межі
<b>Принцип 6</b> Установити процедури перевіряння для підтвердження того, що система НАССР функціонує результативно	Установити процедури перевіряння	Крок 11	7.8	Планування перевіряння

ДСТУ ISO 22000:2007

Кінець таблиці В.1

Принципи HACCP	Кроки застосування HACCP <sup>a</sup>		ISO 22000:2005	
<b>Принцип 7</b> Установити порядок документування всіх процедур та ведення протоколів, доречних до цих принципів та їх застосування	Установити систему документування та ведення протоколів	Крок 12	4.2 7.7	Вимоги до документації Оновлення попередньої інформації та документів, що визначають ПП і план HACCP
<sup>a</sup> Опубліковано в Посиланні [11].				

ДОДАТОК С  
(довідковий)

**ПОСИЛАННЯ З CODEX НА ПРИКЛАДИ ЗАХОДІВ КЕРУВАННЯ,  
ЗОКРЕМА НА ПРОГРАМИ-ПЕРЕДУМОВИ ТА НАСТАНОВИ  
ЩОДО ЇХ ВИБИРАННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ**

**С.1 Зводи правил та настанови<sup>1)</sup>**

**С.1.1 Загальні**

CAC/RCP 1–1969 (Rev. 4–2003) Recommended International Code of Practice-General Principles of Food Hygiene; incorporates Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines for its application

Guidelines for the Validation of Food Hygiene Control Measures<sup>2)</sup>

Principles for the Application of Traceability/Product Tracing with respect to Food Inspection and Certification<sup>2)</sup>

Commodity Specific Codes and Guidelines

**НАЦІОНАЛЬНЕ ПОЯСНЕННЯ**

CAC/RCP 1–1969 (Rev. 4–2003) Рекомендований міжнародний звід правил гігієни харчових продуктів; охоплює систему «Аналізування небезпечних чинників і критичні точки керування» (HACCP) та настанови щодо її застосування

Настанови щодо підтвердження заходів керування гігієною харчових продуктів<sup>2)</sup>

Принципи щодо застосування простежуваності/простежування продуктів задля інспектування та сертифікації продуктів<sup>2)</sup>

Правила та Настанови щодо окремих товарів

**С.1.2 Корми**

CAC/RCP 45–1997 Code of Practice for the Reduction of Aflatoxin B<sub>1</sub> in Raw Materials and Supplemental Feeding stuffs for Milk Producing Animals

CAC/RCP 54–2004 Code of Practice for Good Animal Feeding

**НАЦІОНАЛЬНЕ ПОЯСНЕННЯ**

CAC/RCP 45–1997 Звід правил щодо знищення афлатоксину В<sub>1</sub> у кормовій сировині та кормових добавках для тварин, що виробляють молоко

CAC/RCP 54–2004 Звід правил щодо належного годування тварин

<sup>1)</sup> Ці документи, а також їх оновлені версії, можна завантажити з веб-сторінки Codex Alimentarius: <http://www.codexalimentarius.net>.

<sup>2)</sup> На розгляді.



**С.1.3 Харчові продукти для використання за спеціальною призначеністю**CAC/RCP 21–1979 Code of Hygienic Practice for Foods For Infants and Children<sup>3)</sup>

CAC/GL 08–1991 Guidelines on Formulated Supplementary Foods for Older Infants and Young Children

## НАЦІОНАЛЬНЕ ПОЯСНЕННЯ

CAC/RCP 21–1979 Звід гігієнічних правил щодо харчових продуктів для немовлят і дітей<sup>3)</sup>

CAC/GL 08–1991 Настанови щодо рецептурних добавок харчових продуктів для немовлят старшого віку та малих дітей

**С.1.4 Спеціально оброблені харчові продукти**

CAC/RCP 8–1976 (Rev. 2–1983) Code of Hygienic Practice for the Processing and Handling of Quick Frozen Foods

CAC/RCP 23–1979 (Rev. 2–1993) Recommended International Code of Hygienic Practice for Low and Acidified Low Acid Canned Foods

CAC/RCP 46–1999 Code of Hygienic Practice for Refrigerated Packaged Foods with Extended Shelf Life

## НАЦІОНАЛЬНЕ ПОЯСНЕННЯ

CAC/RCP 8–1976 (Rev. 2–1983) Звід гігієнічних правил щодо оброблення та оперування швидкозамороженими харчовими продуктами

CAC/RCP 23–1979 (Rev. 2–1993) Рекомендований міжнародний звід гігієнічних правил щодо низькокислотних і підкислених низькокислотних консервованих харчових продуктів

CAC/RCP 46–1999 Звід гігієнічних правил щодо охолоджених пакетованих харчових продуктів з подовженим строком зберігання

**С.1.5 Інгредієнти для харчових продуктів**

CAC/RCP 42–1995 Code of Hygienic Practice for Spices and Dried Aromatic Plants

## НАЦІОНАЛЬНЕ ПОЯСНЕННЯ

CAC/RCP 42–1995 Звід гігієнічних правил щодо спецій і висушених ароматичних рослин

**С.1.6 Фрукти та овочі**

CAC/RCP 22–1979 Code of Hygienic Practice for Groundnuts (Peanuts)

CAC/RCP 2–1969 Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetable Products

CAC/RCP 3–1969 Code of Hygienic Practice for Dried Fruit

CAC/RCP 4–1971 Code of Hygienic Practice for Desiccated Coconut

CAC/RCP 5–1971 Code of Hygienic Practice for Dehydrated Fruits and Vegetables, including Edible Fungi

CAC/RCP 6–1972 Code of Hygienic Practice for Tree Nuts

CAC/RCP 53–2003 Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables

## НАЦІОНАЛЬНЕ ПОЯСНЕННЯ

CAC/RCP 22–1979 Звід гігієнічних правил щодо земляних горіхів (арахісу)

CAC/RCP 2–1969 Звід гігієнічних правил щодо консервованих фруктів і овочів

CAC/RCP 3–1969 Звід гігієнічних правил щодо сушених фруктів

CAC/RCP 4–1971 Звід гігієнічних правил щодо висушеного кокосового горіху

CAC/RCP 5–1971 Звід гігієнічних правил щодо зневоднених фруктів та овочів, зокрема їстівних грибів

CAC/RCP 6–1972 Звід гігієнічних правил щодо деревних горіхів

CAC/RCP 53–2003 Звід гігієнічних правил щодо свіжих фруктів та овочів

<sup>3)</sup> На перегляді.

**С.1.7 М'ясо та м'ясні продукти**

CAC/RCP 41–1993 Code for Ante-mortem and Post-mortem Inspection of Slaughter Animals and for Ante-mortem and Post-mortem Judgement of Slaughter Animals and Meat

CAC/RCP 32–1983 Code of Practice for the Production, Storage and Composition of Mechanically Separated Meat and Poultry for Further Processing

CAC/RCP 29–1983 Rev. 1 (1993) Code of Hygienic Practice for Game

CAC/RCP 30–1983 Code of Hygienic Practice for the Processing of Frog Legs

CAC/RCP 11–1976 Rev. 1 (1993) Code of Hygienic Practice for Fresh Meat

CAC/RCP 13–1976 Rev. 1 (1985) Code of Hygienic Practice for Processed Meat and Poultry Products

CAC/RCP 14–1976 Code of Hygienic Practice for Poultry Processing

CAC/GL 52–2003 General Principles of Meat Hygiene

Code of Hygienic Practice for Meat<sup>2)</sup>

**НАЦІОНАЛЬНЕ ПОЯСНЕННЯ**

CAC/RCP 41–1993 Звід правил проведення передзабійного та післязабійного інспектування забитих тварин і передзабійного й післязабійного оцінювання забитих тварин і м'яса

CAC/RCP 32–1983 Звід правил щодо виробництва, зберігання та складу м'яса і птиці механічного обвалювання для подальшого оброблення

CAC/RCP 29–1983 Rev. 1 (1993) Звід гігієнічних правил щодо дикої птиці

CAC/RCP 30–1983 Звід гігієнічних правил щодо оброблення жаб'ячих лапок

CAC/RCP 11–1976 Rev. 1 (1993) Звід гігієнічних правил щодо свіжого м'яса

CAC/RCP 13–1976 Rev. 1 (1985) Звід гігієнічних правил щодо оброблених продуктів з м'яса та птиці

CAC/RCP 14–1976 Звід гігієнічних правил щодо оброблення птиці

CAC/GL 52–2003 Загальні принципи гігієни м'яса

Звід гігієнічних правил щодо м'яса<sup>2)</sup>

**С.1.8 Молоко та молочні продукти**

CAC/RCP 57–2004 Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products

Revision of the Guidelines for the Establishment of a Regulatory Programme for the Control of Veterinary Drug Residues in Foods Prevention and Control of Drug Residues in Milk and Milk Products (including milk and milk products)<sup>2)</sup>

**НАЦІОНАЛЬНЕ ПОЯСНЕННЯ**

CAC/RCP 57–2004 Звід гігієнічних правил щодо молока та молочних продуктів

Перегляд настанови щодо встановлення регулятивної програми контролювання залишкових кількостей ветеринарних препаратів у харчових продуктах і запобігання та контролювання залишків медичних препаратів у молоці та молочних продуктах (охоплюючи молоко та молочні продукти)<sup>2)</sup>

**С.1.9 Яйця та яйцепродукти**

CAC/RCP 15–1976 Code of Hygienic Practice for Egg Products (amended 1978, 1985)

Revision of the Code of Hygienic Practice for Egg Products<sup>2)</sup>

**НАЦІОНАЛЬНЕ ПОЯСНЕННЯ**

CAC/RCP 15–1976 Звід гігієнічних правил щодо яєчних продуктів (із змінами від 1978 та 1985 рр.)

Перегляд зводу гігієнічних правил щодо яєчних продуктів<sup>2)</sup>

**С.1.10 Риба та рибні продукти**

CAC/RCP 37–1989 Code of Practice for Cephalopods

CAC/RCP 35–1985 Code of Practice for Frozen Battered and/or Breaded Fishery products

CAC/RCP 28–1983 Code of Practice for Crabs

CAC/RCP 24–1979 Code of Practice for Lobsters

<sup>2)</sup> На розгляді.

CAC/RCP 25–1979 Code of Practice for Smoked Fish  
 CAC/RCP 26–1979 Code of Practice for Salted Fish  
 CAC/RCP 17–1978 Code of Practice for Shrimps or Prawns  
 CAC/RCP 18–1978 Code of Hygienic Practice for Molluscan Shellfish  
 CAC/RCP 52–2003 Code of Practice for Fish and Fishery Products  
 Code of Practice for Fish and Fishery Products (aquaculture)<sup>2)</sup>

#### НАЦІОНАЛЬНЕ ПОЯСНЕННЯ

CAC/RCP 37–1989 Звід правил щодо продуктів з головоногих  
 CAC/RCP 35–1985 Звід правил щодо заморожених рибних продуктів у рідкій і сухій паніровці  
 CAC/RCP 28–1983 Звід правил щодо продуктів з крабів  
 CAC/RCP 24–1979 Звід правил щодо продуктів з омарів  
 CAC/RCP 25–1979 Звід правил щодо копченої риби  
 CAC/RCP 26–1979 Звід правил щодо солоної риби  
 CAC/RCP 17–1978 Звід правил щодо креветок  
 CAC/RCP 18–1978 Звід гігієнічних правил щодо молюсків  
 CAC/RCP 52–2003 Звід правил щодо риби та рибних продуктів  
 Звід правил щодо риби та рибних продуктів (аквакультура)<sup>2)</sup>

#### **С.1.11 Вода**

CAC/RCP 33–1985 Code of Hygienic Practice for the Collection, Processing and Marketing of Natural Mineral Waters

CAC/RCP 48–2001 Code of Hygienic Practice for Bottled/Packaged Drinking Waters (Other than Natural Mineral Waters)

#### НАЦІОНАЛЬНЕ ПОЯСНЕННЯ

CAC/RCP 33–1985 Звід гігієнічних правил щодо збирання, оброблення та продажу природної мінеральної води  
 CAC/RCP 48–2001 Звід гігієнічних правил щодо пляшкової (бутильованої)/пакованої питної води (іншої, ніж природна мінеральна вода)

#### **С.1.12 Транспортування**

CAC/RCP 47–2001 Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-packed Food

CAC/RCP 36–1987 (Rev. 1–1999) Code of Practice for the Storage and Transport of Edible Oils and Fats in Bulk

CAC/RCP 44–1995 Code of Practice for Packaging and Transport of Tropical Fresh Fruit and Vegetables

#### НАЦІОНАЛЬНЕ ПОЯСНЕННЯ

CAC/RCP 47–2001 Звід гігієнічних правил щодо транспортування харчових продуктів насипом та напівупакованих харчових продуктів  
 CAC/RCP 36–1987 (Rev. 1–1999) Звід правил щодо транспортування їстівних олій і жирів наливом  
 CAC/RCP 44–1995 Звід правил щодо пакування та транспортування свіжих тропічних фруктів та овочів

#### **С.1.13 Роздрібна торгівля**

CAC/RCP 43–1997 (Rev. 1–2001) Code of Hygienic Practice for the Preparation and Sale of Street Foods (Regional Code — Latin America and the Caribbean)

CAC/RCP 39–1993 Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering

CAC/GL 22–1997 (Rev. 1–1999) Guidelines for the Design of Control Measures for Street-Vended Foods in Africa

<sup>2)</sup> На розгляді.

**НАЦІОНАЛЬНЕ ПОЯСНЕННЯ**

CAC/RCP 43–1997 (Rev. 1–2001) Звід гігієнічних правил щодо приготування та продажу харчових продуктів на вулицях (Регіональний звіт правил — Латинська Америка та Карибський басейн)

CAC/RCP 39–1993 Звід гігієнічних правил щодо напівфабрикатів і готових до вживання харчових продуктів у мережі громадського харчування

CAC/GL 22–1997 (Rev. 1–1999) Настанови щодо розроблення заходів керування харчовими продуктами у вуличній торгівлі в Африці

**С.2 Правила та настанови щодо окремих небезпечних чинників<sup>1)</sup>**

CAC/RCP 38–1993 Code of Practice for Control of the Use of Veterinary Drugs

CAC/RCP 50–2003 Code of Practice for the Prevention of Patulin Contamination in Apple Juice and Apple Juice Ingredients in Other Beverages

CAC/RCP 51–2003 Code of Practice for the Prevention of Mycotoxin Contamination in Cereals, including Annexes on Ochratoxin A, Zearalenone, Fumonisin and Tricothecenes

CAC/RCP 55–2004 Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Peanuts

CAC/RCP 56–2004 Code of Practice for the Prevention and Reduction of Lead Contamination in Foods

Guidelines for the Control of *Listeria monocytogenes* in Foods<sup>2)</sup>

Code of Practice for the Prevention and Reduction of Inorganic Tin Contamination in Canned Foods<sup>2)</sup>

Code of Practice to Minimize and Contain Antimicrobial Resistance<sup>2)</sup>

Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Treenuts<sup>2)</sup>

**НАЦІОНАЛЬНЕ ПОЯСНЕННЯ**

CAC/RCP 38–1993 Звід правил щодо контролю за використанням ветеринарних препаратів

CAC/RCP 50–2003 Звід правил щодо запобігання забрудненню яблучного соку та яблучних інгредієнтів в інших продуктах патуліном

CAC/RCP 51–2003 Звід правил щодо запобігання забрудненню зернових мікотоксинами, охоплюючи додатки щодо охратоксину А, зераленону, фумонізину та тріхотецену

CAC/RCP 55–2004 Звід правил щодо запобігання та зниження рівня забруднення арахісу афлатоксином

CAC/RCP 56–2004 Звід правил щодо запобігання та зниження рівня забруднення харчових продуктів свинцем

Настанови щодо контролювання *Listeria monocytogenes* у харчових продуктах<sup>2)</sup>

Звід правил щодо запобігання та зменшення забруднення консервованих продуктів неорганічним оловом<sup>2)</sup>

Звід правил щодо мінімізації та підтримання антимікробної тривкості<sup>2)</sup>

Звід правил щодо запобігання та зменшення забруднення деревних горіхів афлатоксинами<sup>2)</sup>

**С.3 Зводи правил та настанови щодо окремих заходів керування<sup>1)</sup>**

CAC/RCP 19–1979 (Rev. 1–1983) Code of Practice for the Operation of Irradiation Facilities Used for the Treatment of Foods

CAC/RCP 40–1993 Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low-acid Foods

CAC/RCP 49–2001 Code of Practice for Source Directed Measures to Reduce Contamination of Food with Chemicals

CAC/GL 13–1991 Guidelines for the Preservation of Raw Milk by Use of the Lactoperoxidase System

CAC/STAN 106–1983 (Rev. 1–2003) General Standard for Irradiated Foods.

<sup>1)</sup> Ці документи, а також їх оновлені версії, можна завантажити з веб-сторінки Codex Alimentarius: <http://www.codexalimentarius.net>.

<sup>2)</sup> На розгляді.

**НАЦІОНАЛЬНЕ ПОЯСНЕННЯ**

CAC/RCP 19–1979 (Rev. 1–1983) Звід правил щодо функціонування потужностей з іррадіації (опромінення) задля оброблення харчових продуктів  
 CAC/RCP 40–1993 Звід гігієнічних правил щодо низькокіслотних продуктів асептичного оброблення та пакування  
 CAC/RCP 49–2001 Звід правил щодо цільових заходів стосовно зменшення забруднення харчових продуктів хімікатами  
 CAC/GL 13–1991 Настанови щодо зберігання сирого молока за допомогою використання лактопероксидної системи  
 CAC/STAN 106–1983 (Rev. 1–2003) Загальний стандарт щодо опромінених продуктів.

**БІБЛІОГРАФІЯ**

- 1 ISO 9001:2000 Quality management systems — Requirements
- 2 ISO 9004:2000 Quality management systems — Guidelines for performance improvements
- 3 ISO 10012:2003 Measurement management systems — Requirements for measurement processes and measuring equipment
- 4 ISO 14159:2002 Safety of machinery — Hygiene requirements for the design of machinery
- 5 ISO 15161:2001 Guidelines on the application of ISO 9001:2000 for the food and drink industry
- 6 ISO 19011:2002 Guidelines for quality and/or environmental management systems auditing
- 7 ISO/TS 22004<sup>4)</sup> Food safety management systems — Guidance on the application of ISO 22000:2005
- 8 ISO 22005<sup>4)</sup> Traceability in the feed and food chain — General principles and guidance for system design and development
- 9 ISO/IEC Guide 51:1999 Safety aspects — Guidelines for their inclusion in standards
- 10 ISO/IEC Guide 62:1996 General requirements for bodies operating assessment and certification/registration of quality systems
- 11 Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts. Food and Agricultural Organization of the United Nations, World Health Organization, Rome, 2001
- 12 Reference websites: <http://www.iso.org>; <http://www.codexalimentarius.net>

**НАЦІОНАЛЬНЕ ПОЯСНЕННЯ**

1 ISO 9001:2000 Системи управління якістю. Вимоги (ISO 9000:2000 впроваджено в Україні як національний стандарт ДСТУ ISO 9001–2001 (IDT))  
 2 ISO 9004:2000 Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності (ISO 9004:2000 впроваджено в Україні як національний стандарт ДСТУ ISO 9004–2001 (IDT))  
 3 ISO 10012:2003 Системи керування вимірюванням. Вимоги до процесів вимірювання та вимірювального обладнання (ISO 10012:2003 впроваджено в Україні як національний стандарт ДСТУ ISO 10012:2005 (IDT))  
 4 ISO 14159:2002 Безпечність машинного устаткування. Гігієнічні вимоги до проектування машинного устаткування  
 5 ISO 15161:2001 Настанови щодо застосування ISO 9001:2000 у виробництві харчових продуктів і напоїв (ISO 15161:2001 впроваджено в Україні як національний стандарт ДСТУ ISO 15161:2004 (IDT))  
 6 ISO 19011:2002 Настанови щодо здійснення аудитів систем управління якістю та/чи екологічного управління (ISO 19011:2002 впроваджено в Україні як національний стандарт ДСТУ ISO 19011:2003 (IDT))

<sup>4)</sup> Буде опубліковано.

## ДСТУ ISO 22000:2007

7 ISO/TS 22004:-<sup>4)</sup> Системи управління безпечністю харчових продуктів. Настанова щодо застосування ISO 22000:2005

8 ISO 22005:-<sup>4)</sup> Простежуваність у ланцюгу кормів і харчовому ланцюгу. Загальні принципи та настанова щодо проектування та розроблення системи

9 ISO/IEC Guide 51:1999 Аспекти безпеки. Настанови щодо їх внесення до стандартів (впроваджено в Україні як національний стандарт ДСТУ ISO/IEC Guide 51–2002 (IDT))

10 ISO/IEC Guide 62:1996 Загальні вимоги до органів, що виконують оцінювання та сертифікацію/реєстрацію систем якості (впроваджено в Україні як національний стандарт ДСТУ EN 45012–2001(IDT))

11 Базові тексти Codex Alimentarius з гігієни харчових продуктів. Продовольча та сільськогосподарська організація Організації Об'єднаних Націй, Всесвітня організація охорони здоров'я, Рим, 2001 р.

12 Інформаційні веб-сайти: <http://www.iso.org>; <http://www.codexalimentarius.net>

---

<sup>4)</sup> Буде опубліковано.

---

Код УКНД 03.120.10; 67.020

**Ключові слова:** якість, система управління безпечністю харчових продуктів, небезпечний чинник харчового продукту, ризик, безпечність, критична точка керування, критичні межі.