
**Системы менеджмента безопасности
пищевых продуктов. Требования к
органам, проводящим аудит и
сертификацию систем менеджмента
безопасности пищевых продуктов**

iTeh STA *Food safety management systems — Requirements for bodies
providing audit and certification of food safety management systems*
(standards.iteh.ai)

[ISO/TS 22003:2007](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d89ebb3d-de6f-478b-af97-1dded523383b/iso-ts-22003-2007)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d89ebb3d-de6f-478b-af97-1dded523383b/iso-ts-22003-2007>

Ответственность за подготовку русской версии несёт GOST R
(Российская Федерация) в соответствии со статьёй 18.1 Устава ISO



Ссылочный номер
ISO/TS 22003:2007(R)

Отказ от ответственности при работе в PDF

Настоящий файл PDF может содержать интегрированные шрифты. В соответствии с условиями лицензирования, принятыми фирмой Adobe, этот файл можно распечатать или вывести на экран, но его нельзя изменить, пока не будет получена лицензия на загрузку интегрированных шрифтов в компьютер, на котором ведется редактирование. В случае загрузки настоящего файла заинтересованные стороны принимают на себя ответственность за соблюдение лицензионных условий фирмы Adobe. Центральный секретариат ISO не несет никакой ответственности в этом отношении.

Adobe торговый знак фирмы Adobe Systems Incorporated.

Подробности, относящиеся к программным продуктам, использованным для создания настоящего файла PDF, можно найти в рубрике General info файла; параметры создания PDF были оптимизированы для печати. Были приняты во внимание все меры предосторожности с тем, чтобы обеспечить пригодность настоящего файла для использования комитетами-членами ISO. В редких случаях возникновения проблемы, связанной со сказанным выше, просьба проинформировать Центральный секретариат по адресу, приведенному ниже

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO/TS 22003:2007](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d89ebb3d-de6f-478b-af97-1dded523383b/iso-ts-22003-2007)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d89ebb3d-de6f-478b-af97-1dded523383b/iso-ts-22003-2007>



ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO 2007

Все права сохраняются. Если не указано иное, никакую часть настоящей публикации нельзя копировать или использовать в какой-либо форме или каким-либо электронным или механическим способом, включая фотокопии и микрофильмы, без предварительного письменного согласия ISO по соответствующему адресу, указанному ниже, или комитета-члена ISO в стране заявителя.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Опубликовано в Швейцарии

Содержание

страница

Предисловие	iv
Введение	v
1 Область применения	1
2 Нормативные ссылки	2
3 Термины и определения	2
4 Принципы	2
5 Общие требования	3
5.1 Общие вопросы	3
5.2 Контроль беспристрастности	3
6 Структурные требования	3
7 Требования к ресурсам	3
7.1 Компетентность руководства и персонала	3
7.2 Персонал, участвующий в деятельности по сертификации	3
7.3 Использование индивидуальных внешних аудиторов и внешних технических экспертов	9
7.4 Записи персонала	9
7.5 Аутсорсинг	9
8 Информационные требования	9
9 Требования к процессам	10
9.1 Общие требования	10
9.2 Первоначальный аудит и сертификация	12
9.3 Инспекционная деятельность	13
9.4 Повторная сертификация	13
9.5 Специальные аудиты	13
9.6 Временная отмена, исключение или сокращение области сертификации	13
9.7 Апелляции	13
9.8 Обжалования	14
9.9 Записи заявителей и клиентов	14
10 Требования к системе менеджмента для органов сертификации	14
Приложение А (нормативное) Классификация категорий в цепи производства и потребления пищевых продуктов	15
Приложение В (информативное) Минимальное время для аудита	16
Библиография	18

Предисловие

Международная организация по стандартизации (ISO) является всемирной федерацией национальных организаций по стандартизации (комитетов-членов ISO). Разработка международных стандартов обычно осуществляется техническими комитетами ISO. Каждый комитет-член, заинтересованный в деятельности, для которой был создан технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные правительственные и неправительственные организации, имеющие связи с ISO, также принимают участие в работах. Что касается стандартизации в области электротехники, ISO работает в тесном сотрудничестве с Международной электротехнической комиссией (IEC).

Проекты международных стандартов разрабатываются по правилам, указанным в Директивах ISO/IEC, Часть 2.

Главная задача технических комитетов состоит в разработке международных стандартов. Проекты международных стандартов, принятые техническими комитетами, рассылаются комитетам-членам на голосование. Их опубликование в качестве международных стандартов требует одобрения, по меньшей мере, 75 % комитетов-членов, принимающих участие в голосовании

При других обстоятельствах, особенно когда существует срочная потребность рынка в таких документах, технический комитет может принять решение о публикации других типов нормативного документа:

- общедоступные технические условия ISO (ISO/PAS) представляют собой соглашение между техническими экспертами в рабочей группе ISO и принимаются к публикации после одобрения более чем 50 % членов основного комитета, участвующих в голосовании;
- технические условия ISO (ISO/TS) представляют собой соглашение между членами технического комитета и принимаются к публикации после одобрения 2/3 членов комитета, участвующих в голосовании.

Настоящий документ выходит в серии технических условий (согласно Директивам ISO/IEC, Часть 1, 3.1) как “проект стандарта для предварительного применения” в области безопасности пищевых продуктов, потому что существует срочная необходимость в руководящих указаниях относительно использования стандартов в этой области для удовлетворения идентифицируемой потребности.

Этот документ не должен рассматриваться как “Международный стандарт”. Он предлагается для предварительного применения, чтобы можно было собрать информацию и опыт по его практическому использованию. Комментарии по содержанию этого документа следует отправлять в Центральный секретариат ISO.

Пересмотр этих технических условий будет проводиться не позднее чем через 3 года после их публикации с целью продления их еще на 3 года, перевода в статус международного стандарта или отмены.

Обращается внимание на возможность патентования некоторых элементов данного документа. ISO не несет ответственности за идентификацию какого-либо или всех таких патентных прав.

ISO/TS 22003 были разработаны Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, в сотрудничестве с *Комитетом ISO по оценке соответствия (ISO/CASCO)*.

Введение

Сертификация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (FSMS) проводится в заданной организации для получения гарантии, что эта организация реализовала систему для менеджмента безопасности пищевых продуктов согласно своей политике.

Требования для FSMSs могут быть получены из нескольких источников, и настоящие технические условия разработаны, чтобы помочь в сертификации FSMSs, которые выполняют требования ISO 22000, *Системы безопасности менеджмента пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов*. Содержание этих технических условий можно также использовать для содействия сертификации FSMSs, которые основаны на некоторых других установленных требованиях к FSMS.

Эти технические условия предназначены для использования органами, которые проводят аудит и сертификацию FSMSs. Они дают общие требования для органов сертификации, выполняющих аудит и сертификацию в области систем менеджмента безопасности пищевых продуктов. Такие органы называют органами сертификации. Эта формулировка не должна быть препятствием к использованию данных технических условий организациями, предназначенными для других целей, которые занимаются деятельностью, относящейся к области применения этого документа. В действительности эти технические условия годятся для всех органов, занимающихся оценкой FSMSs.

Деятельность по сертификации включает аудит FSMS в какой-либо организации. Форма аттестации соответствия FSMS в организации конкретному стандарту на FSMS (например, ISO 22000) или другим установленным требованиям обычно является сертификационным документом или сертификатом.

Организация, в которой проводится сертификация, разрабатывает свои собственные системы менеджмента (включая FSMS по ISO 22000, ряд других установленных требований для FSMS, системы менеджмента качества, системы менеджмента окружающей среды или системы менеджмента гигиены труда и техники безопасности), и, кроме случаев, когда имеются противоположные законодательные требования, именно организация должна решать, как будут устроены различные компоненты этих систем. Степень интеграции различных компонентов систем менеджмента будет разной в разных организациях. Поэтому уместно, чтобы органы сертификации, которые работают согласно настоящим техническим условиям, учитывали культуру и практику работы своих клиентов относительно интеграции их FSMSs внутри более широкой организации.

Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов

1 Область применения

Настоящие технические условия

- определяют правила, применяемые для аудита и сертификации системы менеджмента безопасности продуктов питания (FSMS), соответствующие требованиям, данным в ISO 22000 (или ряду других установленных требований для FSMS), и
- обеспечивают необходимую информацию и уверенность для заказчиков относительно предоставленной сертификации поставщиков.

Сертификация FSMSs (называемая “сертификацией” в этих технических условиях) является деятельностью третьей стороны по оценке соответствия (см. ISO/IEC 17000:2004, 5.5). Органы, выполняющие эту деятельность, являются, следовательно, органами по оценке соответствия третьей стороной (называемые “орган/органы сертификации” в этих технических условиях).

ПРИМЕЧАНИЕ 1 Сертификацию FSMS иногда также называют “регистрацией”, а органы сертификации иногда называют “органами регистрации”.

ПРИМЕЧАНИЕ 2 Орган сертификации может быть неправительственным или правительственным (с регулирующим официальным органом или без него).

ПРИМЕЧАНИЕ 3 Эти технические условия предназначены прежде всего для использования в качестве документа, устанавливающего критерии для аккредитации или экспертной оценки органов сертификации, которые хотят получить признание своей компетентности для сертификации соответствия FSMS стандарту ISO 22000. Эти технические условия также предназначены для использования в качестве критериев органами технического регулирования и промышленными консорциумами, которые занимаются непосредственным признанием органов сертификации, устанавливающих соответствие FSMS стандарту ISO 22000. Некоторые из указанных требований могли бы также быть полезными и другим сторонам, участвующим в оценке соответствия таких органов сертификации и в оценке соответствия всех органов, которые проводят сертификацию соответствия FSMSs критериям, дополнительным или не указанным в ISO 22000.

Сертификация FSMS не удостоверяет безопасность или пригодность продуктов организации в цепи производства и потребления пищевых продуктов. Однако ISO 22000 требует, чтобы организация удовлетворяла всем применяемым законодательным и нормативным требованиям, связанным с безопасностью пищевых продуктов, посредством своей системы менеджмента.

Важно отметить, что сертификация FSMS согласно ISO 22000 является сертификацией системы менеджмента, а не сертификацией продукта.

Другие пользователи FSMS могут применять концепции и требования этих технических условий, при условии адаптации требований, когда необходимо.

2 Нормативные ссылки

Следующие ссылочные нормативные документы являются обязательными при применении данного документа. Для жестких ссылок применяется только цитированное издание документа. Для плавающих ссылок необходимо использовать самое последнее издание нормативного ссылочного документа (включая любые изменения).

ISO 19011:2002, *Руководящие указания по аудиту систем менеджмента качества и/или систем менеджмента качества*

ISO 22000:2005, *Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям цепи производства и потребления пищевых продуктов*

ISO/IEC 17000:2004, *Оценка соответствия. Словарь и общие принципы*

ISO/IEC 17021:2006, *Оценка соответствия. Требования к органам, обеспечивающим аудит и сертификацию систем менеджмента*

3 Термины и определения

Применительно к этому документу используются термины и определения, данные в ISO/IEC 17000, ISO/IEC 17021, ISO 22000, и следующие.

ПРИМЕЧАНИЕ В этих технических условиях термины “продукт” и “услуга” используются отдельно, что не соответствует определению продукта, данному в ISO/IEC 17000.

3.1 анализ опасностей (рисков) и критическая контрольная точка hazard analysis and critical control point НАССР

система, которая идентифицирует, оценивает и контролирует опасности, являющиеся значительными для пищевой промышленности

ПРИМЕЧАНИЕ Адаптировано из ссылки [8].

3.2 система менеджмента безопасности пищевых продуктов food safety management system FSMS

совокупность взаимосвязанных или взаимодействующих элементов для установления политики и целей и для достижения этих целей, используемых для руководства и управления организацией в области безопасности пищевых продуктов

ПРИМЕЧАНИЕ См. 3.2.1, 3.2.2 и 3.2.3 в ISO 9000:2005.

4 Принципы

Принципы, данные в Разделе 4 в ISO/IEC 17021:2006, являются основой для последующих конкретных эксплуатационных и описательных требований в этих технических условиях. Настоящие технические условия не дают конкретных требований для всех ситуаций, которые могут случиться. Эти принципы следует применять как руководство для принятия нужных решений в непредвиденных ситуациях. Принципы не являются требованиями.

Термин “система менеджмента”, использованный в ISO/IEC 17021, заменяется термином “система менеджмента пищевых продуктов” в контексте этих технических условий.

5 Общие требования

5.1 Общие вопросы

Применяются все требования, данные в Разделе 5 в ISO/IEC 17021:2006.

5.2 Контроль беспристрастности

Орган сертификации и любая часть аналогичной официальной организации не должны предлагать или давать консультации по анализу опасностей, по FSMS или по системе менеджмента.

Если организация нанимает аудитора, о котором известно, что он давал консультации по анализу опасностей, по FSMS или по системе менеджмента для данной организации, то в течение двух лет после окончания консультаций этот факт, вероятно, будет представлять большую угрозу для беспристрастности.

Термин “консультация по системе менеджмента”, упомянутый в 5.2 в ISO/IEC 17021:2006. заменяется в контексте этих технических условий термином “консультации по анализу опасностей, по FSMS или по системе менеджмента”.

6 Структурные требования

Применяются все требования, данные в Разделе 6 в ISO/IEC 17021:2006.

7 Требования к ресурсам

7.1 Компетентность руководства и персонала

Применяются все требования, данные в Разделе 7.1 в ISO/IEC 17021:2006.

Кроме того, орган сертификации должен владеть процессами для обеспечения персонала достаточными знаниями, соответствующими категориям (см. Приложение А), в которых он работает.

7.2 Персонал, участвующий в деятельности по сертификации

7.2.1 Общие вопросы

7.2.1.1 Применяются все требования, данные в Разделе 7.2 в ISO/IEC 17021:2006.

7.2.1.2 Орган сертификации должен обеспечить, чтобы весь персонал, участвующий в деятельности по аудиту и сертификации, обладал следующими личными качествами. Персонал должен быть

- a) порядочным (т.е. справедливым, правдивым, искренним, честным и благоразумным),
- b) широких взглядов (т.е. желающим рассматривать альтернативные идеи или точки зрения),
- c) дипломатичным (т.е. тактичным в обращении с людьми),
- d) наблюдательным (т.е. активно воспринимающим физическое окружение и поступки),
- e) проницательным (т.е. инстинктивно осознающим и способным понимать ситуации),
- f) гибким (т.е. быстро приспосабливаться к различным ситуациям),

- g) упорным (т.е. настойчивым, сосредоточенным на достижении целей),
- h) решительным (т.е. делать своевременные выводы на основе логических рассуждений и анализа), и
- i) уверенным в себе (т.е. поступать и действовать независимо при эффективном взаимодействии с другими).

7.2.2 Персонал, проводящий анализ контракта

7.2.2.1 Образование

Орган сертификации должен обеспечить, чтобы персонал, проводящий анализ контракта, имел знания, соответствующие среднему образованию.

7.2.2.2 Обучение проблемам безопасности пищевых продуктов

Орган сертификации должен обеспечить, чтобы персонал, проводящий анализ контракта, успешно закончил обучение

- a) принципам анализа опасностей и критической контрольной точки (НАССР), оценке и анализу опасностей,
- b) принципам менеджмента безопасности пищевых продуктов, включая программы предварительных условий (PRPs), и
- c) соответствующим стандартам по FSMS (например, ISO 22000).

7.2.2.3 Обучение аудиту

Орган сертификации должен обеспечить, чтобы персонал, проводящий анализ контракта, успешно закончил обучение процессам аудита на основе руководства, данного в ISO 19011.

ПРИМЕЧАНИЕ Для персонала, проводящего анализ контракта, не является обязательным наличие или поддержание аудиторских навыков.

7.2.2.4 Компетентность

Орган сертификации должен обеспечить, чтобы персонал, проводящий анализ контракта, продемонстрировал способность применять знания и навыки в следующих областях:

- a) классификация заявителей по категориям и секторам в цепи производства и потребления пищевых продуктов;
- b) оценка продуктов, процессов и методов заявителей;
- c) использование компетентности аудиторов и требований к FSMS;
- d) определение времени для аудита (см. Приложение В) и требований к продолжительности аудита;
- e) политика органа сертификации и процедуры, связанные с анализом контракта.

7.2.3 Персонал, предоставляющий сертификацию

7.2.3.1 Общие вопросы

Орган сертификации должен обеспечить, чтобы персонал, который принимает решение о выдаче сертификации, имел такое же образование, обучение вопросам безопасности пищевых продуктов, обучение аудиту и опыт работы, которые требуются для аудитора в одной категории (см. Приложение А).

ПРИМЕЧАНИЕ Для персонала, предоставляющего сертификацию, не является обязательным наличие или поддержание аудиторских навыков.

7.2.3.2 Компетентность

Орган сертификации должен обеспечить, чтобы персонал, предоставляющий сертификацию, демонстрировал способность применять знания и навыки в следующих областях:

- a) существующие принципы HACCP;
- b) понимание PRPs;
- c) идентификация рисков для безопасности пищевых продуктов ;
- d) характеристики и менеджмент рисков для безопасности пищевых продуктов, критические контрольные точки (CCPs) и способность оценивать эффективность выбранных мер контроля;
- e) исправления и корректирующие действия, которые должны быть предприняты для безопасности пищевых продуктов;
- f) оценка потенциальных рисков для безопасности пищевых продуктов, связанных с цепью поставки пищевых продуктов;
- g) законы и регламенты, соответствующие безопасности пищевых продуктов, чтобы можно было проводить эффективный аудит FSMS;
- h) продукты, процессы и методы;
- i) существующие требования к системам менеджмента безопасности пищевых продуктов ;
- j) соответствующие стандарты;
- k) оценка и анализ аудиторского отчета на точность и компетентность;
- l) оценка и анализ эффективности корректирующих действий;
- m) процесс сертификации.

7.2.4 Аудиторы

7.2.4.1 Образование

Орган сертификации должен обеспечить, чтобы аудиторы имели знания, соответствующие профессиональному образованию, которое включает общую микробиологию и общую химию.

Орган сертификации должен обеспечить, чтобы аудиторы имели знания, соответствующие профессиональному образованию, которое включает курсы по отраслевой категории в цепи производства и потребления пищевых продуктов, в которой они проводят аудиты FSMS.