
**Программы предварительных условий
для безопасности пищевых продуктов.**

Часть 1.

Производство пищевых продуктов

Prerequisite programmes on food safety —

Part 1: Food manufacturing

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.itech.ai)

ISO/TS 22002-1:2009

<https://standards.itech.ai/catalog/standards/sist/96ab59f9-c2e1-4f5d-a7e7-67859a9b9639/iso-ts-22002-1-2009>

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



Ссылочный номер
ISO/TS 22002-1:2009(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 22002-1:2009

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/96ab59f9-c2e1-4f5d-a7e7-67859a9b9639/iso-ts-22002-1-2009>



ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO 2009

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 Конструкция и планировка зданий	5
5 Расположение служебных помещений и рабочих зон.....	6
6 Коммунальные службы — подвод воздуха, водоснабжение, энергоснабжение	7
7 Удаление отходов.....	9
8 Пригодность, очистка и техническое обслуживание	10
9 Менеджмент закупаемых материалов.....	11
10 Меры для предотвращения перекрестного заражения	12
11 Очистка и санитарная обработка	14
12 Борьба с паразитами	15
13 Личная гигиена и санитарно-гигиеническое оборудование для персонала.....	16
14 Исправимый брак	18
15 Процедуры отзыва продукта	19
16 Хранение на складах.....	19
17 Информация о продукте и осведомленность потребителей	20
18 Защита пищевых продуктов, биологическая бдительность и биотерроризм.....	20
Библиография.....	21

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.

ISO/PAS или ISO/TS пересматриваются каждые три года для принятия решения либо о продлении их действия на следующие три года, либо о переработке для придания им статуса международного стандарта, либо о прекращении срока действия. Если принимается решение о продлении действия ISO/PAS или ISO/TS, они снова пересматриваются через следующие три года и тогда должны быть или преобразованы в международный стандарт или отменены.

Обращается внимание на то, что некоторые элементы данного документа могут быть объектом патентных прав. ISO не несет ответственности за идентификацию какого-либо одного или всех таких патентных прав.

ISO/TS 22002 были разработаны Техническим комитетом ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитетом SC 17, *Системы менеджмента для безопасности пищевых продуктов*.

ISO/TS 22002 состоит из следующих частей под общим заглавием *Программы необходимых предварительных условий для безопасности пищевых продуктов*:

- *Часть 1. Производство пищевых продуктов*

Настоящие технические условия основаны на BS PAS 220:2008^[5].

Введение

ISO 22000:2005 устанавливает специальные требования к безопасности пищевых продуктов для организаций в цепи производства и потребления пищевых продуктов (пищевая цепь). Одно из таких требований состоит в том, что организации должны устанавливать, внедрять и поддерживать программы предварительных условий (PRP), обеспечивающие контроль рисков для безопасности пищевых продуктов (ISO 22000:2005, Раздел 7). Настоящие технические условия предназначены для поддержки систем менеджмента, которые должны удовлетворять требованиям, определенным в ISO 22000:2005, и устанавливают детальные требования для этих программ.

Настоящие технические условия не дублируют требования, приведенные в ISO 22000:2005, и предназначены для совместного использования с ISO 22000:2005.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO/TS 22002-1:2009

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/96ab59f9-c2e1-4f5d-a7e7-67859a9b9639/iso-ts-22002-1-2009>

Программы предварительных условий для безопасности пищевых продуктов.

Часть 1.

Производство пищевых продуктов

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — Текст настоящих технических условий подразумевает, что их использование и выполнение доверено людям соответствующей квалификации и опыта.

Настоящие технические условия не претендуют на включение всех необходимых условий контракта. Ответственность за их правильное применение возлагается на пользователей. Соответствие этим техническим условиям само по себе не дает освобождения от правовых обязательств.

1 Область применения

Настоящие технические условия устанавливают требования для создания, выполнения и поддержки программ необходимых предварительных условий (PRP), обеспечивающих контроль рисков для безопасности пищевых продуктов.

Эти технические условия применимы для всех организаций независимо от размера или сложности, которые включены в производственный этап цепи пищевых продуктов и хотят выполнять PRP в соответствии с требованиями, установленными в ISO 22000:2005, Раздел 7.

Эти технические условия не разработаны и не предназначены для использования в других частях цепи поставок пищевых продуктов.

Технологии производства пищевых продуктов различаются по характеру, и не все требования, установленные в этих технических условиях, применимы к отдельным предприятиям или процессам.

Когда делаются исключения или применяются альтернативные меры, они должны быть аргументированы и документированы посредством анализа рисков, как описано в ISO 22000:2005, 7.4. Любые принятые исключения или альтернативные меры не должны влиять на способность организации соответствовать этим требованиям. Примеры таких исключений представляют дополнительные аспекты, соответствующие производственным процессам, перечисленным ниже в пунктах 1), 2), 3), 4) и 5).

Настоящие технические условия устанавливают детальные требования, которые будут специально рассматриваться в связи с ISO 22000:2005, 7.2.3:

- a) конструкция и планировка зданий и связанных коммунальных служб;
- b) расположение служебных помещений, включая рабочие зоны и удобства для персонала;
- c) подвод воздуха, водопровод, энергоснабжение и другие коммунальные службы;
- d) вспомогательные службы, включая удаление отходов и сточных вод;

- e) пригодность оборудования и его доступность для очистки, технического обслуживания и профилактики;
- f) менеджмент закупаемых материалов;
- g) меры для предотвращения перекрестного загрязнения;
- h) чистка и санитарная обработка;
- i) борьба с вредителями;
- j) личная гигиена персонала.

Кроме того настоящие технические условия добавляют другие аспекты, относящиеся к производственным операциям:

- 1) исправление брака;
- 2) процедуры отзыва продуктов;
- 3) хранение на складах;
- 4) информация о продукции и осведомленность потребителя;
- 5) защита пищевых продуктов, бдительность относительно биологических опасностей, биотерроризм.

ПРИМЕЧАНИЕ Настоящие технические условия не распространяются на меры для предотвращения злоумышленных загрязнений.

2 Нормативные ссылки

ISO/TS 22002-1:2009

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/96ab59f9-c2e1-4f5d-a7e7-67859a9b9639/iso->

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

3 Термины и определения

Для этого документа используются термины и определения, данные в ISO 22000:2005, и следующие.

3.1
загрязнение
contamination
(безопасность пищевых продуктов) появление или возникновение **загрязнителя** (3.2) в пищевом продукте или пищевой среде

ПРИМЕЧАНИЕ Адаптировано из САС/RCP 1:2003^[1], 2.3.

3.2**загрязнитель
contaminant**

〈безопасность пищевых продуктов〉 любой биологический или химический агент, инородное вещество или другие вещества, неумышленно добавленные к пищевому продукту, которые могут подвергнуть риску безопасность или пригодность пищевого продукта

[CAC/RCP 1:2003^[1], 2.3]

3.3**предприятие
establishment**

〈безопасность пищевых продуктов〉 любое здание или участок, где обрабатываются пищевые продукты, и окружающие места, находящееся под управлением того же руководящего органа

[CAC/RCP 1:2003^[1], 2.3]

3.4**материалы
materials**

〈безопасность пищевых продуктов〉 общий термин для сырья, упаковочных материалов, ингредиентов, вспомогательных технологических средств, очищающих материалов и смазок

3.5**очистка
cleaning**

〈безопасность пищевых продуктов〉 удаление почвы, пищевых остатков, грязи, жира и других нежелательных веществ

ПРИМЕЧАНИЕ Адаптировано из CAC/RCP 1:2003^[1], 2.3.

3.6**контакт с продуктом
product contact**

все поверхности, которые контактируют с продуктом или первичной упаковкой во время нормального функционирования

3.7**технические условия на материал
material specification
технические условия на продукт
product specification**

〈безопасность пищевых продуктов〉 детальное документированное описание или перечисление параметров, включая допустимые отклонения и допуски, которые требуются для достижения определенного уровня приемлемости или качества

3.8**пищевой класс
food grade**

смазки и теплопередающие жидкости пищевого класса, изготовленные специально для использования в технологических процессах для пищевых продуктов, где возможен случайный контакт между смазкой и пищевым продуктом

3.9**дезинфекция
disinfection**

〈безопасность пищевых продуктов〉 уменьшение с помощью химических агентов и/или физическими методами количества микроорганизмов в окружающей среде до уровня, не представляющего риска для безопасности или пригодности пищевых продуктов

ПРИМЕЧАНИЕ Адаптировано из CAC/RCP 1:2003^[1], 2.3.

3.10
очистка на месте
cleaning in place
CIP

очистка (3.5) внутренних или наружных поверхностей оборудования либо системы без их разборки ударом струи или циркуляцией проточных химических растворов, очищающих жидкостей и воды, которые специально предназначены для этой цели

[ISO 14159:2002^[2], 3.3]

3.11
очистка вне рабочего места
cleaning out of place
COP

система, когда оборудование разбирают и очищают в баке или автоматической мойке посредством циркуляции очищающего раствора и поддержания минимальной температуры на протяжении всего цикла очистки

3.12
санитарная обработка
sanitizing

〈безопасность пищевых продуктов〉 процесс очистки с последующей дезинфекцией

3.13
санитарно-профилактические меры
sanitation

все действия по очистке или поддержанию гигиенических условий на предприятии, начиная от очистки и/или санитарной обработки конкретного оборудования до периодических очистных мероприятий на всём предприятии (включая очистку здания, конструкций и фундаментов)

3.14
сертификат анализа
certificate of analysis
COA

〈безопасность пищевых продуктов〉 документ, представляемый поставщиком, в котором указываются результаты конкретных испытаний или анализа, включая методику испытания, проведенного на определенной партии поставляемой продукции

3.15
зонирование
zoning

〈безопасность пищевых продуктов〉 выделение участков на предприятии, где могут применяться специальные рабочие, гигиенические или другие меры для сведения к минимуму возможности микробиологического перекрестного загрязнения

NOTE К таким мерам можно отнести: смену одежды на входе или выходе, повышение давления воздуха, изменение технологических маршрутов.

3.16
этикетка
label

〈безопасность пищевых продуктов〉 печатный материал, который является частью упаковки готового продукта, дающий конкретную информацию о содержимом упаковки, пищевых ингредиентах и требованиях к хранению и приготовлению

ПРИМЕР Данный термин означает, не ограничиваясь этим:

- а) саму упаковку, печатный материал, прикрепленный к упаковке, или наклейку поверх этикетки;

- b) групповые упаковки, которые имеют внутреннюю этикетку на индивидуальном продукте и внешнюю объединенную этикетку для всего содержимого.

3.17

отзыв продукта product recall

изъятие несоответствующего продукта с рынка, из торговли и товарных складов, дистрибьюторских центров и/или потребительских складов по причине его несоответствия установленным стандартам

3.18

«короче срок годности, раньше отправка» first expired first out FEFO

оборот товарных запасов на основе отправки продуктов со склада в порядке истечения их срока годности: раньше отбирается продукт с самым коротким сроком годности

3.19

«раньше получен, раньше отправлен» first in first out FIFO

〈безопасность пищевых продуктов〉 оборот товарных запасов на основе отправки продуктов со склада в порядке их поступления: в первую очередь отбирается продукт, который раньше поступил на склад

4 Конструкция и планировка зданий

4.1 Общие требования

Проектирование, строительство и техническое обслуживание зданий должны соответствовать характеру технологических операций, которые будут выполняться, рискам для безопасности пищевых продуктов, связанным с этими операциями и потенциальными источникам загрязнения из окружающей среды. Здания должны иметь надежную конструкцию, не представляющую опасностей для продукции.

ts-22002-1-2009
ПРИМЕЧАНИЕ Примером “надежной конструкции” являются самодренлирующиеся крыши, которые не протекают

4.2 Окружающая среда

Должны быть рассмотрены потенциальные источники загрязнения из местного окружения.

Производство пищевых продуктов не должно выполняться в тех местах, где возможно проникновение в них потенциально вредных веществ.

Эффективность мер, принимаемых для защиты от потенциальных загрязнителей, должна периодически пересматриваться.

4.3 Расположение предприятий

Границы строительного участка должны быть четко идентифицированы.

Доступ к участку должен контролироваться.

Строительный участок должен поддерживаться в надлежащем порядке. За растительностью нужно ухаживать или удалять. Дороги, дворы и парковки должны быть осушены для предотвращения стоячей воды и поддерживаться в нормальном состоянии.