
**Программы предварительных
требований по безопасности пищевой
продукции.**

Часть 4.

**Производство упаковки для пищевых
продуктов**

*Prerequisite programmes on food safety —
Part 4: Food packaging manufacturing*

ISO/TS 22002-4:2013

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/c0553e14-4d67-4cd5-9299-bbeee5786e4e/iso-ts-22002-4-2013>

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



Ссылочный номер
ISO/TS 22002-4:2013(R)

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO/TS 22002-4:2013

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/c0553e14-4d67-4cd5-9299-bbeec5786e4e/iso-ts-22002-4-2013>



ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO 2013

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	1
3 Термины и определения	2
4 Общие программы предварительных требований	4
4.1 Предприятие	4
4.2 Планировка и рабочее пространство	5
4.3 Средства инженерного обеспечения	6
4.4 Удаление отходов	7
4.5 Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования	8
4.6 Менеджмент закупаемых материалов и услуг	9
4.7 Меры по предотвращению загрязнения	10
4.8 Очистка	11
4.9 Борьба с паразитами	12
4.10 Личная гигиена и санитарно-гигиеническое оборудование	13
4.11 Исправимый брак	15
4.12 Процедуры отзыва продукта	16
4.13 Хранение и транспортировка	16
4.14 Информация о пищевой упаковке и осведомленность потребителей	17
4.15 Защита пищевых продуктов и биотерроризм	17
Приложение А (информативное) Сравнение конструкции пищевой упаковки и разработки соответствующих пунктов	19
Библиография	20

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).

Процедуры, используемые для разработки этого документа и тех, которые предназначены для его дальнейшей поддержки, описаны в Директивах ISO/IEC, Часть 1. В частности, следует отметить различные критерии утверждения, необходимые для различных видов документов ISO. Настоящий документ был подготовлен в соответствии с редакционными правилами Директив ISO/IEC, Часть 2 (см www.iso.org/directives).

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. Подробная информация о каких-либо патентных правах, выявленных в ходе разработки документа, будет представлена в разделе Введение и/или в перечне полученных ISO патентных заявлений (см. www.iso.org/patents).

Любое торговое наименование, которое используется в данном документе, является информацией для удобства пользователей и не означает его подтверждения.

Объяснение значений специфических терминов и выражений ISO, связанных с оценкой соответствия, а также информацию о соблюдении ISO принципов WTO, установленных в Технических барьерах в торговле (ТБТ), см.: Предисловие. Дополнительная информация.

За разработку данного документа несет ответственность комитет ISO/TC 34, *Пищевые продукты*, Подкомитет SC 17, *Системы менеджмента для безопасности пищевых продуктов*.

ISO/TS 22002 состоит из следующих частей под общим заглавием *Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции*:

- *Часть 1. Производство пищевых продуктов*
- *Часть 2. Общественное питание*
- *Часть 3. Сельское хозяйство*
- *Часть 4. Производство упаковки для пищевых продуктов*

В стадии подготовки находится следующая часть:

- *Часть 5. Транспортировка и хранение*

Данные Технические условия разработаны на основе:

- BS PAS 223:2011,^[1]
- EN 15593:2008.^[2]

Введение

ISO 22000 устанавливает специальные требования к безопасности пищевой продукции для организаций, задействованных в цепи производства и потребления пищевых продуктов (пищевая цепь). Одно из таких требований состоит в том, что организации должны разрабатывать, внедрять и обеспечивать выполнение программ предварительных условий (PRP) и осуществлять контроль рисков для безопасности пищевых продуктов (ISO 22000:2005, Раздел 7.2). В дополнение к требованиям ISO 22000: 2005, 7.2, настоящие технические условия включают требования к связи в соответствии с ISO 22000: 2005, 5.6.

Данная часть ISO/TS 22002 предназначена для поддержки систем менеджмента, разработанных с учетом требований, указанных в ISO 22000, и устанавливает подробные требования к этим программам.

Данная часть ISO/TS 22002 не дублирует требования, приведенные в ISO 22000, и предназначена для применения совместно с ISO 22000, например, предполагается пересмотреть эффективность мер, принимаемых в соответствии с настоящими техническими условиями для защиты пищевой упаковки от загрязнения.

Предполагаемое использование упаковки для пищевых продуктов должно полностью восприниматься как возможность выявить и предотвратить любые риски продовольственной безопасности с помощью надлежащего дизайна упаковки, которая рассматривается в настоящих технических условиях в 4.14 (Информация об упаковке пищевой продукции и связь с потребителем) совместно с разделами/подразделами ISO 22000, как указано в Приложении А.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO/TS 22002-4:2013](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/c0553e14-4d67-4cd5-9299-bbeee5786e4e/iso-ts-22002-4-2013)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/c0553e14-4d67-4cd5-9299-bbeee5786e4e/iso-ts-22002-4-2013>

Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции.

Часть 4.

Производство упаковки для 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

Данные технические условия устанавливают требования для создания, выполнения и поддержки программ необходимых предварительных условий (PRP), обеспечивающих контроль рисков при производстве упаковки для пищевых продуктов.

Данные технические условия применимы для всех организаций, занимающихся производством упаковки и/или промежуточных продуктов, несмотря на размер или укомплектованность. Данные технические условия не планируются использовать и они не предназначены для использования в других частях или для других мероприятий, проводимых в цепи поставок продуктов питания.

ПРИМЕЧАНИЕ 1 Организация, производящая свою собственную упаковку для пищевых продуктов (например, выдувание бутылок, формирование/заполнение/опечатывание асептической упаковки из картона/пакетов), может сама решать, применять ли данные технические условия.

Организации, производящие пищевую тару, разнообразны по своей природе, и не все из требований, которые указаны в настоящих технических условиях, применимы к отдельной организации. Каждая организация обязана провести документированный анализ рисков продовольственной безопасности, который касается каждого требования. В случае исключений или принятия альтернативных мер, они должны быть обоснованы путем проведения анализа рисков для безопасности продуктов питания.

Данные технические условия не являются стандартом на систему менеджмента и предназначены для организаций, производящих упаковку для пищевой продукции и желающих внедрить PRP таким образом, чтобы выполнить требования, указанные в ISO 22000.

Данные технические условия предназначены для применения совместно с ISO 22000.

ПРИМЕЧАНИЕ 2 Применительно к данным техническим условиям термин продукт включает напитки.

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 последнее издание нормативного ссылочного документа (включая любые изменения).

ISO 22000, *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, и следующие.

3.1
сертификат о проведении анализа
certificate of analysis
COA
документ, в котором указаны результаты конкретных испытаний или анализа и который может включать методологию испытаний, проведенных на определенном количестве материала или продукта
[ИСТОЧНИК: ISO/TS 22002-1:2009, 3.4, измененный. Исключены область распространения/тема и изменен текст определения.]

3.2
очистка
cleaning
удаление почвы, грязи, растворителей, жира или смазки, остатков чернил или других нежелательных веществ
[ИСТОЧНИК: ISO/TS 22002-1:2009, 3.5, измененный. Исключена область распространения и изменен текст определения.]

3.3
загрязнитель
contaminant
любой биологический или химический агент, инородное вещество или другие вещества, неумышленно добавленные к пищевому продукту, которые могут подвергнуть риску безопасность или пригодность пищевого продукта
[ИСТОЧНИК: ISO/TS 22002-1:2009, 3.2]

3.4
загрязнение
contamination
появление или возникновение загрязнителя в пищевом продукте или пищевой среде
Примечание 1 к статье: В контексте данных технических условий термин “загрязнение” может также относиться к примеси в материалах, используемых в ходе производственного процесса, или при разложении или в продукте реакции, образующемся в ходе производственного процесса, что может привести к нарушению безопасности пищевых продуктов.
[ИСТОЧНИК: ISO/TS 22002-1:2009, 3.1, измененный]

3.5
декларация соответствия
DOC
declaration of compliance
документ, который подтверждает соответствие требованиям технических условий или регламентам

Примечание 1 к статье: Иногда ее называют сертификатом соответствия

3.6
предприятие
establishment
любое здание или участок, где обрабатываются сырье, промежуточные продукты, химические вещества или упаковка для пищевых продуктов, и окружающие места, находящиеся под управлением

того же руководящего органа

3.7

пищевая упаковка food packaging

любой продукт, который будет использоваться для удержания, защиты, обработки, доставки, хранения, транспортировки и презентации продуктов питания

Примечание 1 к статье: Пищевая упаковка может иметь прямой или непрямой контакт с пищевым продуктом.

- Прямой контакт образуют поверхности и материалы, непосредственно контактирующие с продуктом (т.е. физический контакт с продуктом или контакт в свободном пространстве), или те, которые будут находиться в контакте с пищей во время обычного использования пищевой упаковки.
- Непрямой контакт образуют поверхности и материалы, непосредственно не контактирующие с продуктом во время обычного использования пищевой упаковки, при этом существует возможность перехода веществ упаковки на пищевой продукт.

Классификация упаковки пищевых продуктов, прямо или косвенно контактирующей с пищевыми продуктами, должна стать частью анализа рисков.

3.8

риск использования пищевой упаковки food packaging hazard

биологический, химический или физический агент в пищевой упаковке, или условия ее применения, представляющие потенциальную опасность воздействия на продукт, что приводит к неблагоприятным последствиям для здоровья

3.9

отказ от пищевой упаковки food packaging withdrawal

удаление несоответствующей упаковки пищевых продуктов из любой части пищевой цепи, так как упаковка пищевых продуктов не отвечает заданным стандартам и требованиям к пищевой безопасности

ПРИМЕР Любая часть пищевой цепочки поставок включает в себя торговые склады, центры распределения или операций клиентов и складов.

3.10

санитарно-гигиенические нормы hygiene

комплекс мер, принимаемых для обеспечения продовольственной безопасности продукта, который в противном случае может стать опасным или вредным

3.11

инцидент incident

событие, которое может потенциально нарушить пищевую безопасность сырья или продукта

3.12

промежуточный продукт intermediate product

продукт, который еще не является пищевой упаковкой и будет подвергнут дальнейшей обработке или преобразованию на предприятии

3.13

миграция migration

перенос вещества от внешнего источника на пищевой продукт

ПРИМЕР Примерами внешних источников могут быть материал упаковки или окружающая среда.

3.14
аутсортинг
outsourcing

любая деятельность, передаваемая организацией по субподряду внешней организации

3.15
упаковка
packaging

любой вид изделия или материала, который используется для содержания и защиты упаковки для пищевых продуктов во время отгрузки, хранения и транспортировки

3.16
переработка
rework

повторное использование внутренних отходов определенного производства в материал с тем же самым составом

3.17
риск
risk

вероятность возникновения опасности и серьезность ее результатов

3.18
безопасность
safety

состояние продукта, свободного от недопустимых рисков

3.19
компенсация
set-off

передача веществ от одной поверхности материала или с поверхности смежной поверхности, на контактную поверхность пищевого продукта путем прямого контакта между поверхностями, вызванного укладкой или намоткой материала(ов)

3.20
технические условия
specification

подробное описание свойств и требований к материалу, в частности, в отношении его технической пригодности и соответствия конкретным условиям работы

3.21
отходы
waste

любое вещество или предмет, который организация удаляет в отходы или намеревается сделать это или должна утилизировать

4 Общие программы предварительных требований

4.1 Предприятие

4.1.1 Общие требования

Предприятие должно быть спроектировано, построено и обслуживаться таким образом, чтобы соответствовать характеру и цели процессов производства пищевой упаковки, рискам для безопасности продуктов питания, связанных с этими процессами, и потенциальным источникам загрязнения.

Здания должны иметь прочную конструкцию, которая не угрожает безопасности упаковки для пищевых продуктов.

ПРИМЕР Все отверстия для вспомогательных устройств и оборудования, ведущие наружу, должны быть надлежащим образом защищены.

4.1.2 Окружающая среда

Внимание должно быть уделено потенциальным источникам загрязнения из местной окружающей среды.

ПРИМЕЧАНИЕ "Местная среда" включает в себя как внутренние, так и внешние зоны.

4.1.3 Местоположение предприятия

Границы предприятия должны быть четко определены.

Все зоны внутри границ предприятия должны поддерживаться в надлежащем состоянии, чтобы предотвратить загрязнение.

4.2 Планировка и рабочее пространство

4.2.1 Общие требования

Внутренние планировки должны быть спроектированы, возведены и поддерживаться для облегчения надлежащей санитарно-гигиенической практики и практики организации производства.

Траектория перемещения материалов, а также переработанного сырья, если применимо, продуктов и людей и расположение оборудования должны быть сконструированы так, чтобы защитить от источников загрязнения, непреднамеренного смешивания материалов или продуктов и перекрестного загрязнения.

4.2.2 Внутреннее проектирование, планировка и схема движения

Здания должны обеспечивать достаточное пространство для прохождения логического потока материалов, изделий и людей через процесс производства.

Отверстия, предназначенные для передачи материалов и изделий (например, транспортные шланги, конвейеры), должны быть сконструированы так, чтобы предотвратить проникновение посторонних веществ и вредителей, в зависимости от деятельности, осуществляемой внутри здания или вокруг него.

4.2.3 Внутренние конструкции и арматура

Стены и полы должны быть моющимися или легко поддаваться чистке, что необходимо в случае рисков для безопасности продуктов питания, связанных с производством пищевой упаковки.

Следует предотвратить появление стоячей воды в зонах, где она может повлиять на безопасность пищевых продуктов.

Водостоки должны быть заблокированы и закрыты.

Потолки и накладные светильники должны быть спроектированы так, чтобы свести к минимуму накопление грязи и конденсата и должны быть доступны для осмотра и очистки.

В зонах, где плановая очистка потолочной арматуры и конструкций не представляется возможной или практичной и есть вероятность риска для продовольственной безопасности, оборудование должно быть закрыто.

Двери, открывающиеся наружу, окна, вентиляционные отверстия на крыше и вентиляторы в производственных и складских помещениях, должны быть закрыты или экранированы (например, сеткой для защиты от насекомых, воздушными экранами), в зависимости от сферы деятельности в здании.

ВАЖНО – По возможности, следует исключить наружные отверстия. Если это невозможно, предпочтительным вариантом являются закрытые отверстия.