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

Часть 6.

**Производство кормов и пищевых
продуктов для животных**

*Prerequisite programmes on food safety —
Part 6: Feed and animal food production*

ISO/TS 22002-6:2016

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2672d14e-1fda-4a3b-87c0-50610d448259/iso-ts-22002-6-2016>

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



Ссылочный номер
ISO/TS 22002-6:2016(R)

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

ISO/TS 22002-6:2016

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2672d14e-1fda-4a3b-87c0-50610d448259/iso-ts-22002-6-2016>



ДОКУМЕНТ ЗАЩИЩЕН АВТОРСКИМ ПРАВОМ

© ISO 2016, Опубликовано в Швейцарии

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 записи в интернете или во внутрисетевых электронных системах, без предварительного письменного согласия. Соответствующее разрешение может быть получено либо от ISO по запросу, направленному по приведенному ниже адресу, или от комитета-члена ISO в стране запрашивающего лица.

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

Содержание

Страница

Предисловие	v
Введение	vi
1 Область применения.....	1
2 Нормативные ссылки	1
3 Термины и определения	1
4 Общие программы предварительных требований	3
4.1 Место производства (предприятие)	3
4.1.1 Общие требования.....	3
4.1.2 Окружающая среда	4
4.2 Планировка помещений и рабочих зон.....	4
4.2.1 Общие требования.....	4
4.2.2 Внутреннее устройство и планировка	4
4.2.3 Внутренние конструкции и арматура.....	4
4.2.4 Оборудование	4
4.2.5 Мобильные конструкции и устройства	4
4.2.6 Хранение.....	4
4.3 Системы обеспечения	5
4.3.1 Общие требования.....	5
4.3.2 Водоснабжение	5
4.3.3 Вентиляция	5
4.3.4 Воздух и другие газы.....	5
4.3.5 Освещение.....	6
4.4 Удаление отходов	6
4.4.1 Общие требования.....	6
4.4.2 Обращение с отходами	6
4.4.3 Стоки и дренажи.....	6
4.5 Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования.....	6
4.5.1 Общие требования.....	6
4.5.2 Гигиеничность конструкции	7
4.5.3 Измерительные приборы и устройства-дозаторы	7
4.5.4 Техническое обслуживание.....	7
4.6 Управлениекупаемыми материалами и услугами.....	7
4.6.1 Общие требования.....	7
4.6.2 Выбор и управление поставщиками.....	8
4.6.3 Входные материалы	8
4.7 Меры по предотвращению перекрестного загрязнения	9
4.8 Очистка и санитарная обработка	9
4.8.1 Общие требования.....	9
4.8.2 Программы очистки и санитарной обработки.....	9
4.8.3 Средства и инструмент для очистки и санитарной обработки	10
4.9 Борьба с вредителями.....	10
4.9.1 Общие требования.....	10
4.9.2 Программы борьбы с вредителями.....	10
4.9.3 Защита от проникновения вредителей	10
4.9.4 Места скопления вредителей и зараженность вредителями	10
4.9.5 Мониторинг и обнаружение.....	11
4.9.6 Контроль и уничтожение вредителей.....	11
4.10 Личная гигиена	11
4.10.1 Общие требования.....	11
4.10.2 Поведение людей на территории предприятия	11
4.10.3 Санитарно-техническое оборудование и туалеты для персонала.....	11
4.10.4 Зоны, отведенные для приема пищи	12
4.10.5 Спецодежда и средства индивидуальной защиты	12

4.10.6	Чистоплотность персонала.....	12
4.11	Продукция, подлежащая доработке (исправимый брак)	12
4.11.1	Общие требования	12
4.11.2	Хранение, обозначение и прослеживаемость	12
4.11.3	Использование продукции, подлежащей доработке.....	12
4.12	Процедуры отзыва продукции.....	13
4.13	Хранение и транспортировка	13
4.13.1	Основные требования.....	13
4.13.2	Требования к хранению на складах.....	13
4.13.3	Автотранспортные средства, транспортеры и контейнеры.....	13
4.14	Информация на таре с упакованной продукцией и информированность потребителей.....	14
Библиография		15

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO/TS 22002-6:2016

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2672d14e-1fda-4a3b-87c0-50610d448259/iso-ts-22002-6-2016>

Предисловие

Международная организация по стандартизации (ISO) представляет собой организацию мирового уровня, объединяющую национальные органы по стандартизации (комитеты-члены ISO). Работа по подготовке международных стандартов обычно ведется через технические комитеты ISO. Каждый комитет-член ISO, проявляющий интерес к тематике, по которой учрежден технический комитет, имеет право быть представленным в этом комитете. Международные организации, государственные и негосударственные, имеющие связи с ISO, также принимают участие в работе. ISO тесно сотрудничает с Международной электротехнической комиссией (IEC) по всем вопросам стандартизации в области электротехники.

Процедуры, используемые для разработки данного документа, и процедуры, предусмотренные для его дальнейшего ведения, описаны в Директивах ISO/IEC Directives, Part 1. В частности, следует отметить различные критерии утверждения, требуемые для различных типов документов ISO. Проект данного документа был разработан в соответствии с редакционными правилами Директив ISO/IEC Directives, Part 2. (см. www.iso.org/directives).

Необходимо обратить внимание на возможность того, что ряд элементов данного документа могут быть предметом патентных прав. Международная организация ISO не должна нести ответственность за идентификацию таких прав, частично или полностью. Сведения о патентных правах, идентифицированных при разработке документа, будут указаны во Введении и/или в перечне ISO полученных объявлений о патентном праве. (см. www.iso.org/patents).

Любое торговое название, использованное в данном документе, является информацией, предоставляемой для удобства пользователей, а не свидетельством в пользу того или иного товара или той или иной компании.

Для разъяснения значения терминов и выражений, используемых ISO применительно к оценке соответствия, а также для получения информации о соблюдении ISO принципов Всемирной торговой организации (ВТО), касающихся технических барьеров в торговой деятельности, см. URL: [Foreword - Supplementary information](#).

Настоящий документ был разработан Подкомитетом SC 17 *Системы менеджмента безопасности пищевой продукции* ISO/ТС 34 *Пищевая продукция*.

Технические условия ISO/TS 22002 состоят из следующих частей, объединенных общим названием *Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции*:

- *Часть 1. Производство пищевой продукции*
- *Часть 2. Общественное питание*
- *Часть 3. Сельскохозяйственное производство*
- *Часть 4. Производство пищевой упаковки;*
- *Часть 6. Производство кормов и пищевых продуктов для животных*

Введение

Технические условия ISO 22000 устанавливают для организаций в цепи производства пищевых продуктов специальные требования, касающиеся безопасности пищевой продукции. Одно из таких требований состоит в том, что организации должны разрабатывать, внедрять и обеспечивать выполнение программ предварительных требований, помогающих контролировать риски для безопасности пищевых продуктов.

Настоящие Технические условия не дублируют требования, приведенные в ISO 22000, и предназначены для совместного использования с ISO 22000 в тех случаях, когда организация разрабатывает, внедряет и обеспечивает выполнение программ предварительных требований у себя на предприятии.

ISO/TC 34/SC 17 подтверждает, что PAS 222:2011 послужили отправной точкой для разработки настоящих технических условий.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO/TS 22002-6:2016](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2672d14e-1fda-4a3b-87c0-50610d448259/iso-ts-22002-6-2016)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2672d14e-1fda-4a3b-87c0-50610d448259/iso-ts-22002-6-2016>

Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции.

Часть 6:

Производство кормов и пищевых продуктов для животных

1 Область применения

Настоящие Технические условия устанавливают требования к разработке, внедрению и обеспечению выполнения программ предварительных требований (ППТ) в целях обеспечения контроля рисков в кормах и пищевых продуктах для животных и в материалах, предназначенных для использования в производстве кормов и пищевых продуктов для животных. В этой связи риски для безопасности кормов относятся к возможности причинения вреда здоровью животных и/или людей.

Программы предварительных требований предназначены для обеспечения пищевой безопасности и для предотвращения, контроля и выявления возможного загрязнения, в том числе перекрестного загрязнения, которое может произойти на производственной стадии, за которую отвечает организация.

Настоящие Технические условия применимы ко всем организациям, независимо от их размера, местоположения или сложности, которые участвуют в процессах, связанных с производством, и/или поставкой кормов для животных, и которые намерены внедрить ППТ. Технологии производства кормов для животных различаются по характеру, и не все требования, установленные в настоящих технических условиях, в обязательном порядке применимы к отдельному предприятию или процессу. Когда делаются исключения или применяются альтернативные меры, их следует подкреплять оценкой рисков и верифицировать на результативность. Любые принятые исключения или альтернативные меры не должны влиять на способность организации соответствовать другим требованиям, содержащимся в настоящих технических условиях.

2 Нормативные ссылки

Нижеследующие ссылочные документы являются необходимыми для применения настоящего документа. Для датированных ссылок применимо только указанное издание. Для недатированных ссылок применимо последнее издание ссылочного документа (включая все изменения).

ISO 22000, *Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов*

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применяются термины и определения, данные в ISO 22000, а также следующие термины и определения.

3.1

корм (кормовое средство)

feed

любые однокомпонентные или многокомпонентные продукты, будь то переработанные, частично переработанные или сырые, которые предназначены для скармливания животным, используемым для производства пищевой продукции

[ИСТОЧНИК: CAC/GL 81-2013 — с изменениями]

3.2

пищевой продукт для животных animal food

любые однокомпонентные или многокомпонентные продукты, будь то переработанные, частично переработанные или сырые, которые предназначены для скармливания животным, не предназначенным для производства пищевой продукции

[ИСТОЧНИК: CAC/GL 81-2013 — с изменениями]

3.3

безопасность кормового средства feed safety

концепция, согласно которой *корм* (3.1) и *пищевой продукт для животных* (3.2) не причинит вреда животному и/или не приведет к *загрязнению* (3.5) пищевых продуктов, предназначенных для потребления человеком

3.4

опасность, угрожающая безопасности кормового средства feed safety hazard

биологическое, химическое или физическое вещество, содержащееся в *корме* (3.1) и *пищевом продукте для животных* (3.2), которое может потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье животных и/или людей

3.5

загрязнение contamination

внесение или попадание *загрязняющего вещества* (3.6) в *корм* (3.1) и *пищевой продукт для животных* (3.2) или в производственную среду

[ИСТОЧНИК: CAC/RCP 1-1969:1997, 2.3 — с изменениями]

3.6

загрязняющее вещество contaminant

любое вещество, непреднамеренно вводимое в *корм* (3.1) или *пищевой продукт для животных* (3.2) в процессе производства, переработки, приготовления, использования, упаковывания, транспортировки или хранения такого корма или пищевого продукта для животных, или вследствие экологического *загрязнения* (3.5)

[ИСТОЧНИК: CAC/GL 81-2013 — с изменениями]

3.7

перекрестное загрязнение cross-contamination

загрязнение одной единицы или партии *корма* (3.1) и *пищевого продукта для животных* (3.2) от контакта с другим материалом

3.9

материалы materials

любая составная часть *корма* (3.1) и *пищевого продукта для животных* (3.2) и упаковочных материалов

3.10

представительная проба (образец) representative sample

проба, отобранная из партии выпуска или партии продукции, в которой содержатся все специфические характеристики, присущие данной партии, как например, в случае пробы, отобранной методом случайной выборки, при котором выборка из совокупности выборочных единиц отображена из

партии таким образом, что все возможные комбинации выборочных единиц совокупности имеют равную вероятность быть отобранными в выборку

3.11

дорабатываемая продукция (исправимый брак)

rework

несоответствующая и/или возвращенная продукция, пригодная для доработки

ПРИМЕРЫ Измельченный продукт (обрезки), отсев, дефекты, связанные с качеством, возвращенная от потребителей продукция.

3.12

ветеринарные препараты

medications

вещества, назначаемые или вводимое любому животному для терапевтических, профилактических или диагностических целей, либо для изменения физиологических функций или поведения, или соединение таких веществ с *кормом* (3.1) или *пищевым продуктом для животных* (3.2).

[ИСТОЧНИК: Codex Alimentarius Commission Procedural Manual, 23:2015 — с изменениями]

3.13

зонирование

zoning

демаркация зоны на территории предприятия, где могут применяться конкретные производственные, санитарно-гигиенические или иные методы, способствующие минимизации возможности загрязнения

[ИСТОЧНИК: PAS 222:2011 — с изменениями]

4 Общие программы предварительных требований

4.1 Место производства (предприятие)

4.1.1 Общие требования

Предприятия должны проектироваться, строиться и содержаться таким образом, чтобы:

- a) содействовать качественному производству всех операций,
- b) исключить или минимизировать до приемлемого уровня угрозы для безопасности кормовой продукции, связанные с этими операциями, и
- c) предотвратить загрязнение от окружающих источников.

Места производства должны поддерживаться в надлежащем порядке. За растительностью следует ухаживать или же ее следует удалять. Предприятия должны проектироваться, строиться и содержаться таким образом, чтобы обеспечить необходимый дренаж и очистку территории в целях предотвращения загрязнения.

Границы предприятия должны быть обозначены и документально оформлены. Доступ на предприятие должен быть организован таким образом, чтобы контролировать опасности, представляющие угрозу для пищевой продукции. Меры по контролю в отношении доступа людей, не являющихся работниками предприятия, должны зависеть от рисков, связанных с пищевой безопасностью. Там где контролировать доступ в места производства затруднительно, должны быть предприняты надлежащие меры по предотвращению возможного загрязнения.

Точки доступа (подходы, подъезды) к поточным линиям для получаемого насыпного материала должны быть идентифицированы и защищены от непредусмотренного использования и загрязнения.

4.1.2 Окружающая среда

Необходимо принимать во внимание потенциальные источники загрязнения, присутствующие в местной окружающей среде. Меры, предпринимаемые в целях защиты от потенциальных источников загрязнения, должны документироваться и анализироваться на результативность.

4.2 Планировка помещений и рабочих зон

4.2.1 Общие требования

Проектирование, организация и техническое обслуживание производственных операций и рабочих участков должны позволять контролировать угрозы для безопасности кормовой продукции.

4.2.2 Внутреннее устройство и планировка

На предприятии должно быть предусмотрено достаточное пространство для обеспечения упорядоченного движения материалов, продукции и людей, продуманного таким образом, чтобы избежать загрязнения.

Должны быть созданы испытательные зоны и лаборатории, функционирующие в целях предотвращения загрязнения материалов и производственных зон предприятия.

4.2.3 Внутренние конструкции и арматура

Стены, полы и их стыки должны быть моющимися или очищаемыми, а используемые при их строительстве материалы должны быть стойкими к применяемому способу очистки.

Полы должны быть спроектированы таким образом, чтобы не допускать наличия стоячей воды.

Проемы должны быть защищены от попадания внутрь посторонних предметов, осадков и вредителей. Это также касается внешних проемов для транспортирования материалов на территории предприятия.

Крыши в производственных и складских помещениях должны быть самодренирующимися, и они не должны протекать.

Потолки и потолочные крепления должны быть сконструированы таким образом, чтобы исключить повреждение, а также скопление грязи и конденсата.

4.2.4 Оборудование

Оборудование должно быть спроектировано и размещено так, чтобы обеспечить доступ для управления, очистки и технического обслуживания.

Все оборудование, используемое для производства или переработки кормов или пищевой продукции для животных, должно быть пригодным для этих целей.

4.2.5 Мобильные конструкции и устройства

Мобильные конструкции и устройства, в том числе временно используемые, должны управляться таким образом, чтобы предотвратить загрязнение.

4.2.6 Хранение

В складских зонах должна обеспечиваться защита от пыли, конденсата, отходов, вредителей и других источников загрязнения.

Условия хранения должны быть подходящими для предусмотренного использования материала.

Параметры температуры и влажности должны контролироваться и регулироваться в тех случаях, когда это требуют условия хранения.

Складские зоны должны быть сухими и хорошо вентилируемыми.

Когда материалы ставятся на пол, должны быть предприняты меры по предотвращению загрязнения.

Упакованные материалы должны держаться на достаточном удалении от стен, чтобы обеспечить возможность инспектирования и выполнения работ по борьбе с вредителями.

Упаковка материалов должна быть подходящей для обеспечения сохранности материала.

Для опасных веществ, не предназначенных для включения в состав кормов или пищевых продуктов для животных, должна быть предусмотрена отдельная и защищенная складская зона. Материалы специального назначения должны храниться в отдельной зоне с тем, чтобы избежать перекрестного загрязнения или использования не по назначению.

4.3 Системы обеспечения

4.3.1 Общие требования

Прокладка инженерных систем к зонам обработки и хранения, а также вокруг этих зон, должна проектироваться с таким расчетом, чтобы предотвратить загрязнение.

4.3.2 Водоснабжение

Любая вода, контактирующая с поверхностью продукта или включаемая в состав корма или пищевого продукта для животных, не должна угрожать пищевой безопасности продукта. Если есть такая возможность, лучше использовать пригодную для питья воду.

Использование восстановленной или повторно используемой воды должно обосновываться соответствующей оценкой рисков. Для подачи восстановленной или повторно используемой воды должна использоваться отдельная система водоснабжения, которая соответствующим образом идентифицирована и не соединена с системой подачи первичной воды или с системой питьевого водоснабжения, с принятием мер по предотвращению оттока использованной воды в системы первичного или питьевого водоснабжения.

Конструкция сооружений для хранения и распределения воды должна отвечать установленным требованиям к качеству воды.

4.3.3 Вентиляция

В целях предотвращения загрязнения продукции должна обеспечиваться надлежащая циркуляция воздуха в производственных и складских помещениях.

Должна быть предусмотрена вентиляция для удаления избыточной влажности и влаги в соответствии с типом помещения.

Вентиляционные системы, включающие отверстия забора воздуха и фильтры, должны обследоваться и очищаться.

4.3.4 Воздух и другие газы

Воздух и газы, контактирующие с кормами или кормовыми средствами для животных, в том числе те, которые используются для транспортировки, продувки или просушки, не должны влиять на безопасность продукции.