**НАЦІОНАЛЬНИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ**

**СИСТЕМ И КЕРУВАННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ**

**ВИМОГИ ДО БУДЬ-ЯКОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ В ХАРЧОВОМУ ЛАНЦЮЗІ**

**FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS**

**REQUIREMENTS FOR ANY ORGANIZATION IN THE FOOD CHAIN**

**Чинний від 2021-09-01**

**ISO 22000:2018 «Система менеджменту безпечності харчової продукції. Вимоги до організацій які здійснюють виробництво харчової продукції» –** стандарт, який встановлює вимоги до системи менеджменту безпечності харчових продуктів.

В основі стандарту ISO 22000 покладено поняття безпечності. Відповідно всі його вимоги зосереджені на тому, щоб організувати таку систему менеджменту, яка гарантуватиме споживачу отримання безпечного продукту харчування. Окрім цього, в стандарті розглянуті вимоги до інформування, управління системою та питання контролю ризиків.

Стандарт об’єднав принципи, на яких заснована система аналізу ризиків НАССР, заходи щодо застосування цієї системи, розроблені комісією «Кодекс Алиментариус», а також концепцію циклу безперервного покращення «PDCA» (Plan-Do-Check-Act).

**ЩО НЕОБХІДНО ВПРОВАДИТИ ПІДПРИЄМСТВУ ПІД ЧАС ПЕРЕХОДУ НА НОВУ ВЕРСІЮ СТАНДАРТУ ДСТУ ISO 22000:2019?**

В липні цього року національний стандарт ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) було перекладено українською мовою. У світі цей стандарт як міжнародний набув чинності ще у 2018 році, тому багато українських харчових підприємств протягом останніх трьох років активно переходили на нову версію стандарту, впроваджуючи зміни, які він декларує.

Перш за все, нам потрібно розуміти, що визнання ролі підприємства та його положення в харчовому ланцюгу має важливе значення для забезпечення ефективного інтерактивного спілкування в межах всього харчового ланцюга.

Якщо говорити загально про нову версію стандарту, то вона розроблена на основі процесного підходу, котрий включає цикл «Плануй-Виконуй-Перевіряй-Дій» (тобто Plan-Do-Check-Act , скорочено - PDCA) та ризик-орієнтоване мислення. Таким чином, цей стандарт входить до стандартів високого рівня, як і усі інші міжнародні стандарти, що застосовні до новітніх систем менеджменту.

Коротко зазначимо, що таке процес ний підхід та ризик-орієнтоване мислення. Процесний підхід дозволяє організації планувати свої процеси та їх взаємодії. Цикл PDCA дає організації можливість впевнитися в тому, що її процеси належним чином забезпечені ресурсами та знаходяться під контролем, а можливості для поліпшення виявлені та задіяні. Ризик-орієнтоване мислення дає організації можливість визначити фактори, які можуть спричинити відхилення від запланованих результатів процесів і системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП), а також запровадити заходи управління, щоб запобігти або мінімізувати несприятливі наслідки.

ДСТУ ISO 22000:2019 базується на принципах, які є загальними для стандартів Міжнародної Організації зі Стандартизації (ІSO) стосовно будь-яких систем менеджменту. Отже, основними принципами управління є сім наступних принципів:

* орієнтованість на клієнта;
* лідерстрво;
* задіяність персоналу;
* процесний підхід;
* поліпшення;
* прийняття рішень на основі фактів;
* управління взаємовідносинами.

Тепер розглянемо, які нововведення необхідно впровадити харчовому підприємству для переходу на нову версію стандарту. Для цього треба розуміти, з якими новими аспектами зустрінеться підприємство під час переходу, а саме:

* Управління організаційними та операційними ризиками – два ключові елементи системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП).
* Важливою в системі стає необхідність визначати зацікавлені сторони, які можуть впливати на СУБХП та вивчати потреби і очікування цих сторін.
* Стандарт ДСТУ ISO 22000:2019 містить розширене трактування поняття робочого середовища.
* Важливою тепер є конкретизація дій організації до процесів, продуктів або послуг, які віддані зовнішнім постачальникам.
* Нова версія стандарту містить розширені вимоги до організації за діями, в разі виникнення надзвичайних ситуацій в харчовому ланцюзі, які можуть вплинути на безпечність харчового продукту.
* Аналізування з боку керівництва повинно охоплювати зміни в середовищі організації (якщо такі відбулися), аналіз ризиків та можливостей, а також аналіз ефективності дій, спрямованих на роботу з ними; аналіз ефективності зовнішніх постачальників.

Для більш інформативного сприйняття та розуміння, що потрібно робити підприємству, щоб здійснити результативний перехід на нову версію, ми коротко подаємо для підприємства у вигляді таблиці 11 етапів переходу системи (СУБХП) з ІSO 22000:2005 на версію ІSO 22000:2018:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Прийняти рішення | Видати наказ по підприємству |
| 2. | Визначити сферу поширення СУБХП | Сфера повинна охоплювати продукти або категорії продуктів, процеси та виробничі ділянки. Повинна бути задокументована. Наприклад, в політиці. |
| 3. | Визначити політику щодо безпечності | Оновлена Політика згідно з вимогами ІSO 22000:2018. Повинна бути:  - задокументована,  - доступна;  - доведена до відома персоналу;  - зрозуміла і застосовуватися на всіх рівнях організації. |
| 4. | Визначити функції,  обов'язки та  повноваження персоналу | Визначити осіб, які несуть відповідальність та наділені повноваженнями:  - забезпечувати відповідність СУБХП даному стандарту;  - звітувати вищому керівництву про результати функціонування СУБХП;  - відповідальні за документування, записи |
| 5. | Планування на організаційному рівні | Визначити середовище оганізації - потрібно дати відповідь на питання: «ЯКІ зовнішні СИЛИ, що стосуються бізнесу, і як вони ВПЛИВАЮТЬ на здатність виготовляти безпечну продукцію?»  Визначити потреб та очікуваннь зацікавлених сторін - дати відповідь на питання: "Хто є зацікавленними сторонами організації" та "Які їх потреби та ми повинні задовільнити?"  Визначити ризики та можливості, які потрібно врахувати, щоб СУБХП могла досягати запланованих результатів.  Організаційні ризики і можливості визначає вище керівництво.  Дії стосовно ризиків та можливостей запровадити в процесах СУБХП; проводити оцінювання їх результативності |
| 6. | Встановити цілі | Цілі згідно з вимогами ІSO 22000:2018:   * що потрібно зробити; * які ресурси будуть потрібні; * хто буде відповідальним; * коли цілі будуть реалізовані; * як оцінюватимуться результати |
| 7. | Переглянути забезпечення ресурсами | Забезпечити належне виробниче середовище. Як приклад – такі фактори:  - соціальні (відсутність дискримінації, спокійна атмосфера, відсутність конфліктів);  - психологічні (зниження рівня стресу, запобігання емоційному виснаженню, захист від прояву ємоцій);  - фізичні (температура, шум, вологість, освітленість  **Якщо використовуют**ься типові ПП, план НАССР, їх потрібно адаптувати до вимог даного стандарту, до процесі та продукції організації.  Управління аутсорсинговими процесами:  - визначити критерії оцінки, відбору, моніторингу результатів та переоцінки зовнішніх постачальників процесів, продуктів та/або послуг;  - доведення вимог організації до відома зовнішнього постачальника |
| 8. | **Виробництво** | |
| 8.1 | Переглянути процедури щодо готовності до надзвичайних ситуацій і реагування | Актуалізувати згідно з вимогами стандарту. Провести навчання. |
| 8.2 | Переглянути програми - передумови | Актуалізувати згідно з вимогами ISO/TS22002-1 |
| 8.3 | Переглянути описи стадій процесів та середовища функціонування процесів | Актуалізувати згідно з вимогами стандарту. |
| 8.4 | Оновити План управління небезпечними чинниками  (план НАССР або ОПП, тобто операційна програма-передумова) | Для ОПП встановити:  -небезпечні чинники харчових продуктів, які повинні контролюватися в OПП;  критерії дії;  -процедури моніторингу;  коригування, якщо критичні межі або критерії дії не виконуються;  -відповідальність та повноваження;  записи моніторингу.  Провести валідацію план НАССР/ОПП.  Актуалізувати план верифікації |
| 9. | Проводити оцінювання дієвості СУБХП | Визначити процеси, які характеризують дієвість СУБХП. Для них встановити методи моніторигну, вимірювання, аналізування та оцінювання, коли потрібно проводити ці дії, хто має це робити. |
| 10. | Здійснювати аналізуванн з боку керівництва | Актуалізувати вхідні дані згідно з вимогами стандарту. |
| 11. | Заходи з поліпшення | Процедуру розгляду невідповідностей та коригувальних дії запровадити і на організаційному рівні. |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**КОМУ ПОТРІБЕН СТАНДАРТ ISO 22000**

Вимоги і рекомендації застосовуються для підприємств, задіяних у виробництві, упаковці, транспортування і реалізації продуктів харчування

Область застосування стандарту охоплює:

* виробництва кормів для тварин;
* фермерства;
* виробництва інгредієнтів;
* виробництва харчових продуктів;
* підприємства роздрібної торгівлі;
* організації, що надають послуги у сфері громадського харчування та кейтерінгу;
* транспортування, зберігання, розподілу;
* постачальники пакувальних матеріалів, що контактують з харчовою продукцією та ін.

**ЦІЛІ ТА МЕТА СЕРТИФІКАЦІЇ ISO 22000**

Метою стандарту ISO 22000:2018 є об’єднання і гармонізація вимог до систем управління безпечністю харчових продуктів.

Стандарт застосований на ризик-орієнтованому підході використання якого покликане виявляти ризики на двох рівнях: організації в цілому та конкретно виробничому етапі. Це досягається шляхом аналізу всіх можливих ризиків в ході технологічних процесів виготовлення, та розповсюдження продукції. При цьому важливо зауважити, що НАССР — це лише елемент системи, і для повноцінного функціонування системи менеджменту безпечності необхідно виконати вимоги щодо управління ресурсами, персоналом, документацією та ін.

Отже, в стандарті ISO 22000:2018 описані вимоги до системи менеджменту безпечності харчових продуктів, яка повинна включаючи такі елементи:

* інтерактивна комунікація
* системний підхід до управління
* програми попередніх умов
* принципи НАССР

**ПЕРЕВАГИ СЕРТИФІКАЦІЇ ISO 22000**

Сертифікація за вимогами ISO 22000 приносить компанії ряд переваг, серед яких найвагомішими є:

1) гарантія спроможність компанії стабільно виготовляти безпечну харчову продукцію та підтверджувати дотримання вимог законодавства;

2) можливість використання сертифікату як інструменту реклами: підвищення довіри споживачів, зміцнення репутації на ринку);

3) зміцнення конкурентоспроможності на ринку України: перевага при участі у тендерах, можливість реалізації продукції в торгових мережах;

4) можливість виходу на міжнародний ринок: більшість компаній вимагають наявність сертифікату для побудови ефективної співпраці

**ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ СТАНДАРТУ ISO 22000**

Стандарт ISO 22000:2018 є основним з-поміж стандартів серії ISO 22000. Його розробка обумовлена необхідністю зблизить вимоги системи НАССР з вимогами міжнародних стандартів до систем менеджменту, тому деякі розділи стандарту містять вимоги ISO 9001 «Системи менеджменту якості».

Актуальна редакція стандарту опублікована 19 червня 2018 року. Організації, сертифіковані за попередньою версією ISO 22000:2005 мають можливість здійснити перехід на нову протягом трьох років з дати її публікації.

Інформація про останню редакцію стандарту (коли, що змінилось, який час на впровадження і т.д.)

В стандарті використано структуру високо рівня, яка є спільною для всіх стандартів систем менеджменту та призначена для спрощення їх поєднання та інтеграції в процеси організації.

Описано новий підхід до ризику – окремо на операційному (виробничому) рівні та бізнес-рівні організації.

Одним із суттєвих оновлень є вимога до застосування циклу «PDCA», який повинен охопити систему менеджменту в цілому та окремо – операційні процеси, пов’язані з менеджментом безпечності.

З 01 грудня 2019 року в Україні методом підтвердження набирає чинності новий національний стандарт ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до організацій харчового ланцюгу» на заміну ДСТУ ISO 22000:2007, який прийнято наказом ДП «УкрНДНЦ» № 340 від 31 жовтня 2019 року.

ДСТУ ISO 22000:2007 втрачає чинність з 01 липня 2021 року.

Також, з 01 грудня 2019 року наказом ДП «УкрНДНЦ» вводяться в дію наступні національні стандарти, які прийняті методом підтвердження:

ДСТУ ISO/TS 22002-1:2019 (ISO/TS 22002-1:2009, IDT) «Програми-передумови безпечності харчових продуктів Частина 1. Виробництво харчових продуктів» - Вперше;

Виданий національний стандарт українською мовою

ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT)

«СИСТЕМИ КЕРУВАННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.

ВИМОГИ ДО БУДЬ-ЯКОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ В ХАРЧОВОМУ ЛАНЦЮЗІ».

який набуде чинності з 01.09.2021р. згідно наказу ДП "УкрНДНЦ" №477 від 21.12.2020 р.

(на заміну ДСТУ ISO 22000:2007)

Цей стандарт установлює вимоги до системи керування безпечністю харчових продуктів та придатний для застосування всіма організаціями, які безпосередньо чи опосередковано залучені до харчового ланцюга, незалежно від їх розміру та складності

ISO 22000 (ДСТУ ISO 22000) – міжнародний стандарт, який визначає вимоги до системи менеджменту в галузі безпеки харчових продуктів. Він включає в себе контроль безпеки харчових продуктів згідно необхідним умовам програм і планів НАССР.

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) – система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок є науково обґрунтованою, що дозволяє гарантувати виробництво безпечної продукції.

Стандарт ДСТУ ISO 22000 об'єднує в собі:

* Інтерактивне інформування;
* Системне управління;
* Програми-передумови;
* Принципи НАССР.

Переваги від провадження системи управління безпечністю харчових продуктів: Найголовніша перевага, пов'язана з упровадженням HACCP, — доступ до нових роздрібних мереж і супермаркетів. Великі торгові мережі Україна вимагають наявності HACCP від своїх постачальників продукції. В подальшому інші роздрібні мережі будуть наслідувати їхній приклад.

Вищі ціни та більша прибутковість частіше починає спонукати підприємців до впровадження HACCP.

Ще одна не менш важлива перевага це вихід на міжнародний ринок, що дасть збільшити прибутковість підприємства.

**Часові обмеження**:

Для потужностей, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких є необроблені інгредієнти тваринного походження (крім малих потужностей) перехідний період вже закінчився 20.09.2017 року.

Підприємства, що здійснюють діяльність з харчовими продуктами, в складі яких відсутні необроблені інгредієнти тваринного походження – до 20 вересня 2018 року, малі підприємства – до 20 вересня 2019 року.

**Відповідальність:**

За невиконання обов'язку щодо впровадження на потужностях постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) передбачені штрафні санкції:

* юридичні особи — у розмірі від тридцяти до сімдесяти п'яти мінімальних заробітних плат (96 000 – 240 000 грн.);
* фізичні особи — підприємці — у розмірі від трьох до п'ятнадцяти мінімальних заробітних плат (9 600 – 48 000 грн.) та зупинення роботи потужності.

Функції контролю за дотриманням вимог Закону виконує Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів

**ДСТУ ISO 22000:2019 Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT)**

**ВСТУП**

Цей національний стандарт ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDТ) «Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі», прийнятий методом перекладу, — ідентичний щодо ISO 22000:2018 (версія en) Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain

Технічний комітет стандартизації, відповідальний за цей стандарт в Україні, — ТК 191 «Системи управління безпечністю харчових продуктів».

У цьому національному стандарті зазначено вимоги, які відповідають законодавству України.

До стандарту внесено такі редакційні зміни:

— слова «цей документ» замінено на «цей стандарт»;

— вилучено «Передмову» до ISO 22000:2018 як таку, що безпосередньо не стосується технічного змісту цього стандарту;

— структурні елементи стандарту: «Титульний аркуш», «Передмову», «Зміст», «Національний вступ», першу сторінку, «Терміни та визначення понять» і «Бібліографічні дані» — оформлено згідно з вимогами національної стандартизації України;

— у розділі «Бібліографія» наведено «Національне пояснення», виділене рамкою;

— долучено довідковий додаток НА (Перелік національних стандартів України, ідентичних міжнародним нормативним документам, посилання на які є в цьому стандарті).

**ВСТУП до ISO 22000:2018**

**0.1 Загальні положення**

Запровадження системи керування безпечністю харчових продуктів (СКБХП) — стратегічне рішення організації, яке може допомогти поліпшити її загальну дієвість щодо безпечності харчових продуктів.

Потенційні вигоди для організації від запровадження системи керування безпечністю харчових продуктів згідно з цим стандартом такі:

а) здатність постійно постачати безпечні харчові продукти та продукти й послуги, які задовольняють вимоги споживачів, а також застосовні законодавчі та регуляторні вимоги;

b) урахування ризиків, пов’язаних із цілями організації;

c) здатність демонструвати відповідність установленим вимогам до системи керування безпечністю харчових продуктів.

У цьому стандарті використано процесний підхід (див. 0.3), елементами якого є цикл Plan-Do-Check-Act (PDCA) (Плануй-Виконуй-Перевіряй-Дій) (див. 0.3.2) та ризик-орієнтоване мислення (див. 0.3.3).

Процесний підхід дає змогу організації планувати свої процеси та їхні взаємодії.

Цикл PDCA дає змогу організації забезпечувати впевненість у тому, що її процеси адекватно забезпечено ресурсами та скеровано і що можливості для поліпшування визначено та реалізовано.

Ризик-орієнтоване мислення дає змогу організації визначати чинники, які можуть спричинити відхили її процесів та її СКБХП від запланованих результатів, і встановлювати засоби керування для запобігання або зведення до мінімуму негативних впливів.

У цьому стандарті використано такі дієслівні форми:

— «повинно», «потрібно», «треба», «необхідно» («shall») зазначає вимогу;

— «має», «рекомендовано», «слід» («should») зазначає рекомендацію;

— «можна», «дозволено» («may» ) зазначає дозвіл;

— «може»(-уть)», «спроможний» («can») зазначає можливість або спроможність.

Інформацію, наведену як «Примітка», призначено для кращою розуміння чи уточнення вимог цього стандарту.

**0.2 Принципи СКБХП**

Безпечність харчових продуктів пов’язано з наявністю небезпечних чинників у харчових продуктах під час споживання (вживання споживачем). Оскільки небезпечні чинники, що загрожують безпечності харчових продуктів, можуть виникнути на будь-якій ланці харчового ланцюга, адекватне керування в усьому харчовому ланцюзі є суттєво важливим. Отже, харчові продукти можна убезпечити спільними зусиллями всіх сторін у харчовому ланцюзі. Цей стандарт установлює вимоги до СКБХП, яка поєднує такі загальновизнані ключові елементи:

— взаємодійове (інтерактивне) інформування;

— системне керування;

— програми-передумови;

— принципи аналізу небезпечних чинників і критичних точок керування (НАССР).

Крім того, цей стандарт засновано на принципах, загальних для всіх інших стандартів на системи керування. **Принципи керування такі:**

— орієнтування на замовника;

— лідерство;

— задіяність персоналу;

— процесний підхід;

— поліпшення;

— прийняття рішень на підставі фактичних даних;

— керування взаємовідносинами.

**0.3 Процесний підхід**

**0.3.1 Загальні положення**

У цьому стандарті використано процесний підхід під час розробляння, запроваджування та поліпшування результативності СКБХП для сприяння виробництву безпечних продуктів і послуг за умови дотримання застосовних вимог. Розуміння та керування взаємопов’язаними процесами як системою сприяють результативності й ефективності організації в досягненні її запланованих результатів. Процесний підхід передбачає систематичне визначання процесів та їх взаємодій та керування ними, щоб досягати запланованих результатів відповідно до політики щодо безпечності харчових продуктів і стратегічного напрямку організації. Керування процесами та системою загалом може бути досягнуто використанням циклу PDCA за загальної зосередженості на ризик-орієнтованому мисленні, націленому на використання можливостей і запобігання небажаним результатам.

Розпізнавання ролі та місця організації в харчовому ланцюзі є необхідним д ля забезпечення результативного взаємодійового (інтерактивного) інформування в усьому харчовому ланцюзі.

0.3.2 **Цикл «Плануй-Виконуй-Перевіряй-Дій»** Цикл PDCA може бути стисло описано так:

— **Плануй:** установлюй цілі системи та її процеси, забезпечуй ресурси, необхідні для отримання результатів, ідентифікуй і розглядай ризики та можливості;

— **Виконуй:** упроваджуй те, що заплановано;

— **Перевіряй:** здійснюй моніторинг і, де це доцільно, вимірюй процеси та отримані в результаті продукти та послуги, аналізуй та оцінюй інформацію й дані моніторингу, вимірювання та перевіряння діяльності, а також звітуй про результати;

— **Дій:** уживай заходів для поліпшування дієвості, за потреби.

У цьому стандарті та, як зображено на рисунку 1, процесний підхід і концепцію циклу PDCA використано на двох рівнях. Перший охоплює загальну структуру СКБХП (від п. 4 до п. 7 та від п. 9 до п. 10). Другий рівень (оперативне планування та керування) охоплює операційні процеси системи безпечності харчових продуктів, як описано в розділі 8. Отже, зв’язок між цими двома рівнями є суттєвим.

**0.3.3 Ризик-орієнтоване мислення**

**0.3.3.1 Загальні положення**

Ризик-орієнтоване мислення суттєво важливе для досягнення результативності СКБХП. У цьому стандарті ризик-орієнтоване мислення розглянуто на двох рівнях: організаційному (див. 0.3.3.2) та операційному (див. 0.3.3.3), що узгоджено з процесним підходом, наведеним у 0.3.2.

**0.3.3.2 Керування організаційними ризиками**

Ризик — це вплив невизначеності, і будь-яка невизначеність може мати позитивний або негативний впливи. У контексті керування організаційними ризиками позитивний відхил від ризику може дати певну можливість, але не всі позитивні наслідки ризику спричиняють можливості.

Щоб відповідати вимогам цього стандарту, організація планує та впроваджує дії щодо розглядання організаційних ризиків (див. розділ 6). Розглядання ризиків становить основу для підвищення результативності СКБХП, досягнення поліпшених результатів та запобігання негативним впливам.

0.3.3.3 **Аналіз небезпечних чинників: операційні процеси** . У цьому стандарті стосовно операційного рівня реалізовано концепцію ризик-орієнтованого мислення, засновану на принципах НАССР.

Подальші кроки в НАССР можна розглядати як необхідні заходи щодо запобігання небезпечним чинникам або їх зменшення до прийнятних рівнів, щоб убезпечити харчові продукти під час споживання (розділ 8).

Рекомендовано, щоб рішення, прийняті під час застосування НАССР, були науково обґрунтовані, неупереджені та задокументовані. Документація має містити будь-які ключові припущення в процесі прийняття рішень.

**0.4 Зв’язок з іншими стандартами щодо систем керування**

У цьому стандарті застосовано структуру високого рівня (HLS), розроблену ISO. Ціллю HLS є поліпшення узгодженості серед стандартів ISO на системи керування. Цей стандарт дає змогу організації використовувати процесний підхід, поєднаний із циклом РDСА та ризик-орієнтованим мисленням, щоб узгодити або зінтегрувати підхід її СКБХП з вимогами інших систем керування та пов’язаних з ними стандартів.

Цей стандарт є основним принципом та основою для СКБХП, він містить конкретні вимоги до СКБХП для організацій у всьому харчовому ланцюзі. Інші настанови, пов’язані з безпечністю харчових продуктів, специфікації та/або вимоги, характерні для харчових секторів, може бути використано разом із цією основою.

Крім того, ISO розробила сімейство суміжних документів. Ці документи охоплюють:

— програми-передумови (серії ISO/TS 22002) для конкретних секторів харчового ланцюга;

— вимоги до органів сертифікації та аудиту;

— простежуваність.

ISO також надає документи з настановами для організацій щодо впровадження цього стандарту та пов’язаних стандартів. Інформація доступна на веб-сайті ISO.

**1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ**

Цей стандарт установлює вимоги до системи керування безпечністю харчових продуктів (СКБХП), які дають змогу організації, безпосередньо чи опосередковано залученій до харчового ланцюга:

a) планувати, запроваджувати, використовувати, підтримувати й оновлювати СКБХП, надаючи продукти та послуги, які в разі використання за призначеністю є безпечними;

b) демонструвати відповідність застосовним законодавчим та регуляторним вимогам до безпечності харчових продуктів;

c) визначати й оцінювати взаємно узгоджені вимоги замовників та демонструвати відповідність їм;

d) результативно інформувати про проблеми безпечності харчових продуктів заінтересовані сторони в межах харчового ланцюга;

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

f) демонструвати таку відповідність доречним заінтересованим сторонам;

g) прагнути сертифікації або реєстрації своєї СКБХП зовнішньою організацією або провадити самооцінювання чи самодекларування відповідності цьому стандарту.

Усі вимоги цього стандарту є загальними та придатними для застосування всіма організаціями в харчовому ланцюзі незалежно від їх розміру та складності. До організацій, які беруть участь безпосередньо чи опосередковано, віднесено, не обмежуючись наведеним, виробників кормів та продуктів для тварин, заготівельників диких рослин і тварин, фермерів, виробників інгредієнтів, виробників харчових продуктів, роздрібних торгівців, а також організації, що надають продовольчі послуги, послуги громадського харчування, послуги з прибирання та санітарії, послуги з транспортування, зберігання та дистриб'юції, постачальників усталювання, мийних та дезінфекційних засобів, пакувальних матеріалів та інших матеріалів, що контактують із харчовими продуктами.

Цей стандарт дозволяє будь-якій організації, охоплюючи малі та/чи менш розвинені організації (наприклад, дрібна ферма, дрібний пакувальник-дистриб’ютор, невелике підприємство роздрібної торгівлі або невеликий заклад громадського харчування), упроваджувати зовні розроблені елементи в її СКБХП.

Для забезпечення відповідності вимогам цього стандарту може бути використано внутрішні та/або зовнішні ресурси.