**Сертифікація систем управління безпечністю харчової продукції ISO 22000 (HACCP/ХАССП)**



Однією з найважливіших сучасних проблем є безпечність харчового виробництва. Через харчовий ланцюжок передаються сотні хвороб, і глобалізація харчової торгівлі тільки ускладнює контроль безпеки.

Задля контролю безпечності харчової продукції Міжнародною організацією по стандартизації (ISO) було розроблено стандарт ISO 22000 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до організацій будь-якого харчового ланцюга». Даний стандарт встановлює вимоги до системи управління в організаціях, що пов’язані з виробництвом і споживанням харчових продуктів, і направлений на демонстрацію їх здатності контролювати безпеку харчової продукції та гарантувати, що випущена ними продукція є безпечною для споживачів.

Система управління безпечністю харчових продуктів, впроваджена на Вашому підприємстві відповідно до вимог стандарту дозволяє:

* визначити і оцінити всі потенційно можливі небезпеки та ризики, пов’язані з процесом виробництва;
* забезпечити управління процесами таким чином, щоб попереджувати виникнення небезпечних чинників;
* контролювати на підприємстві відповідність законодавчим і нормативним вимогам, що стосуються безпеки харчових продуктів.

В основу стандарту ISO 22000 покладено принципи НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) – аналіз ризиків та критичних точок контролювання.

**Виділяють 7 принципів НАССР:**

* визначення небезпечних чинників, що впливають на продукцію;
* визначення критичних точок – місць виникнення потенційної небезпеки, які необхідно контролювати для уникнення або мінімізації можливої небезпеки;
* встановлення граничних меж у контрольних точках для ідентифікації недопустимих параметрів певних показників від недопустимих;
* проведення моніторингу у визначених критичних точках;
* розробка та проведення коригувальних дій для випадків, якщо показники у контрольних точках будуть перевищувати встановлену межу;
* встановлення процедур перевірки для підтвердження функціонування системи;
* документування всіх процедур системи для підтвердження результативності системи.

Важливо! Впровадження та застосування процедур, заснованих на принципах аналізів ризиків та критичних точок НАССР, є обов’язковою вимогою до всіх підприємств харчового ланцюга на законодавчому рівні! Через недотримання цих вимог, підприємства несуть відповідальність згідно чинного законодавства України.

Стандарт ISO 22000, окрім процедур заснованих на принципах НАССР, включає в себе вимоги щодо обміну інформацією та програми обов'язкових попередніх заходів (програми-передумови). Впровадження лише принципів НАССР недостатньо для отримання сертифікату. Якщо ви плануєте сертифікувати Ваше підприємство, то потрібно щоб система управління безпекою харчової продукції була розроблена та впроваджена у відповідності з усіма вимогами стандарту ISO 22000.

**Для чого потрібно отримувати сертифікат ISO 22000?**

1. Якщо ви плануєте не просто відповідати обов'язковим вимогам законодавства, а й зайняти міцні позиції на ринку;
2. Бажаєте відкрити нові можливості співпраці з великими компаніями;
3. Плануєте працювати з торговими мережами, і особливо якщо плануєте випуск продукції під власною ТМ торгівельної мережі;
4. Збираєтеся експортувати продукцію за кордон;
5. Хочете збільшити продажі шляхом підвищення довіри споживача до Вашої продукції.

Зверніть увагу! В зв’язку з виходом нової версії стандарту ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018) з кінця грудня 2020 року сертифікати на стару версію стандарту ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT) не видаються. Також всі планові нагляди за сертифікованими системами управління за старою версією стандарту не проводяться. Сертифікати, видані на попередню версію стандарту ISO 22000 діють до червня 2021 року. Рекомендуємо завчасно перейти на нову версію стандарту та отримати нові сертифікати.

Останні події

**ОБЕРЕЖНО АЛЕРГЕНИ**

Нажаль, щороку зростає кількість людей, котрі мають інтолерантні показники до певного виду сировини, компоненту чи продукту. Саме, тому враховуючи особливості харчування даного категорії населення, необхідно позначати алергени, що можуть міститься в продукті харчування:1. Необхідно шрифт виділяти іншим кольором, шрифтом, стилем; 2. Відрізняється від інших інгредієнтів; 3.За відсутністю переліку інгредієнтів, необхідно включити слово «містить», перед назвою речовини, або продукту.

**ВИРОБНИК**

Важливо дотримуватись певних правил, щодо оформлення інформації на етикетці: - Висота малих літер без винос елементів в інформації про харчові продукти на етикетці має дорівнювати, або перевищувати 1,2 мм нині в Україні це 0,8 мм; - У разі використання упаковки, площа найбільших поверхні якої є меншою за 80 см3 розмір малих літер має бути не меншим за 0,9 мм.

**БЕЗПЕЧНО = ЯКІСНО.** Обов’язкова інформація про фасовий харчовий продукт

Оператори ринку харчової промисловості зверніть увагу, що в Україні з 6 серпня 2019 року почав діяти закон «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Як необхідно правильно виробникам інформувати споживачів щодо харчового продукту?

**Наглядовий аудит за системою управління в компанії «СолоМія», що є одним із лідерів чайного ринку України.**

Нещодавно наші аудитори провели наглядовий аудит за системою управління в компанії «СолоМія», що є одним із лідерів чайного ринку України. Підприємство має впроваджену та сертифіковану інтегровану систему управління безпечності харчових продуктів, якості та екологічного менеджменту. Використання стандартів ISO сприяє співпраці з відомими торгівельними мережами та розвитку підприємства.