
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
/ISO 22003-
1:2022
*(проект,
окончательная
редакция)*

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Часть 1

**Требования к органам, осуществляющим аудит
и сертификацию систем менеджмента безопасности
пищевой продукции**

**Food safety — Part 1: Requirements for bodies providing audit and
certification of food safety management systems**

(ISO 22003-1:2022, IDT)

Настоящий проект не подлежит применению до его утверждения

Москва
Российский институт стандартизации
2024

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

Предисловие

1 ПОДГОТОВЛЕН Федеральным автономным учреждением «Национальный институт аккредитации» (ФАУ НИА) на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии документа, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 079 «Оценка соответствия»

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от «__» _____ 20__ г. № ____

4 Настоящий стандарт идентичен международному документу ISO 22003-1:2022 «Безопасность пищевой продукции. Часть 1. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевой продукции» (ISO 22003-1:2022 «Food safety — Part 1: Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems», IDT).

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных стандартов соответствующие им национальные стандарты, сведения о которых приведены в дополнительном приложении ДА.

5 ВЗАМЕН ГОСТ Р 53755-2020/ISO/TS 22003:2013

Правила применения настоящего стандарта установлены в статье 26 Федерального закона от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в годовом (по состоянию на 1 января текущего года) информационном указателе «Национальные стандарты», а официальный текст изменений и поправок — в ежемесячно издаваемом информационном указателе «Национальные стандарты». В случае пересмотра (замены) или отмены настоящего стандарта соответствующее уведомление будет опубликовано в ближайшем выпуске ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты». Соответствующая информация, уведомление и тексты размещаются также в информационной системе общего пользования — на официальном сайте федерального органа исполнительной власти в сфере стандартизации в сети Интернет (www.rst.gov.ru)

© ISO, 2015

© IEC, 2015

© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2024

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1	Область применения.....
2	Нормативные ссылки.....
3	Термины и определения.....
4	Принципы.....
5	Общие требования.....
6.	Требования к структуре.....
7.	Требования к ресурсам.....
7.1	Компетентность персонала.....
7.2	Персонал, участвующий в работах по сертификации.....
7.3	Привлечение внешних аудиторов и внешних технических экспертов.....
7.4	Записи о персонале.....
7.5	Привлечение соисполнителей (аутсорсинг).....
8.	Требования к информации.....
9.	Требования к процессу.....
9.1	Действия перед сертификацией.....
9.2	Планирование аудитов.....
9.3	Первоначальная сертификация.....
9.4	Проведение аудитов на местах.....
9.5	Решение о сертификации.....
9.6	Подтверждение сертификации.....
9.7	Апелляции.....

9.8	Жалобы.....	
9.9	Записи о заказчиках.....	
10.	Требования к системам менеджмента органов по сертификации	
	Приложение А (обязательное) Классификация категорий цепи создания пищевой продукции.....	
	Приложение В (обязательное) Минимальная продолжительность аудита.....	
	Приложение С (обязательное) Необходимые знания и навыки в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции для определения компетентности.....	
	Приложение D (справочное) Руководство по основным функциям при проведении сертификации,.....	
	Приложение ДА (справочное) Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов национальным стандартам	
	Библиография.....	

Введение

Сертификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) организации является одним из средств предоставления гарантии, что организация внедрила систему обеспечения безопасности пищевой продукции в соответствии со своей политикой и признанными на международном уровне принципами безопасности пищевой продукции.

Требования к СМБПП могут происходить из нескольких источников. Настоящий стандарт разработан с целью содействия сертификации СМБПП, соответствующих требованиям ИСО 22000. Содержание настоящего стандарта можно также использовать для содействия сертификации СМБПП, основанных на других заданных требованиях к СМБПП.

Настоящий стандарт предназначен для использования совместно с ИСО/МЭК 17021-1:2015 органами, выполняющими аудит и сертификацию СМБПП. В нем представлены общие требования для таких органов, которые называют «органами по сертификации». Данная формулировка не является препятствием к использованию настоящего стандарта органами с другими наименованиями, деятельность которых подпадает под область применения настоящего стандарта. Настоящий стандарт предназначен для использования всеми, кто участвует в оценке СМБПП.

Деятельность по сертификации включает аудит СМБПП организации. Соответствие СМБПП организации конкретному стандарту на СМБПП (например, ИСО 22000) или другим установленным требованиям как правило предполагает выдачу документа о сертификации или сертификата.

Организация, претендующая на сертификацию, может разработать свои собственные системы менеджмента, и, за исключением случаев, когда соответствующие законодательные требования предписывают иное, решать, как будут организованы различные компоненты этих систем. Степень интеграции между компонентами в различных системах менеджмента будет колебаться в зависимости от организации. Поэтому органам по сертификации, действующим в соответствии с настоящим стандартом, целесообразно учитывать культуру и практику своих заказчиков в отношении интеграции их СМБПП в масштабах организации.

Настоящий стандарт был разработан наряду с ИСО 22003-2, который используют совместно с ИСО/МЭК 17065.

В данном стандарте используются следующие глагольные формы:

- «должен» – указывает на требование;
- «следует» – указывает на рекомендацию;
- «могло бы» – указывает на разрешение;
- «может» – указывает на возможность или способность.

БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Часть 1

Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевой продукции

Food safety — Part 1: Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems

Дата введения – _____

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает требования к аудиту и сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП), соответствующих требованиям ИСО 22000 (или другим установленным требованиям к СМБПП). Он также предоставляет заказчикам необходимую информацию и доверие к тому, каким образом была проведена сертификация их поставщиков.

Сертификация СМБПП является деятельностью по оценке соответствия третьей стороной (как указано в ИСО/МЭК 17000, 4.3), а органы, осуществляющие эту деятельность, являются органами по оценке соответствия третьей стороной.

Примечание 1 – в настоящем стандарте термины «продукция» и «услуга» используются по отдельности (в отличие от определения, приведенного для термина «продукция» в стандарте ИСО/МЭК 17000).

Примечание 2 – настоящий стандарт можно использовать как документ, содержащий критерии аккредитации или экспертной оценки органов

Проект, окончательная редакция

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

по сертификации, которые стремятся быть признанными компетентными для подтверждения соответствия СМБПП стандарту ИСО 22000 или другим установленным требованиям к СМБПП. Он также предназначен для использования регулирующими органами и промышленными объединениями, которые занимаются непосредственным признанием органов по сертификации для подтверждения соответствия СМБПП требованиям ИСО 22000. Некоторые из этих требований могут быть также полезны другим сторонам, участвующим в оценке соответствия таких органов по сертификации, а также в оценке соответствия органов, которые проводят сертификацию соответствия СМБПП дополнительным или не указанным в ИСО 22000 критериям.

Сертификация СМБПП не удостоверяет безопасность или пригодность продукции организации в рамках цепи создания пищевой продукции. В то же время СМБПП требует от организации соблюдения посредством своей системы менеджмента всех применимых законодательных и нормативных требований, связанных с безопасностью пищевой продукции.

Примечание 3 – сертификация СМБПП согласно ИСО 22000 является сертификацией систем менеджмента, а не сертификацией продукции.

Пользователи других СМБПП могут применять концепцию и требования настоящего стандарта при условии адаптации требований, если это необходимо.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ISO/IEC 17000, Conformity assessment. Vocabulary and general principles (Оценка соответствия. Словарь и общие принципы)

ISO/IEC 17021-1:2015, Conformity assessment -- Requirements for bodies providing audit and certification of management systems -- Part 1:

Requirements (Оценка соответствия. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента. Часть 1: Требования)

ISO 22000, Food safety management systems -- Requirements for any organization in the food chain (Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции)

3 Термины и определения

В настоящем стандарте используются термины и определения, приведенные в ИСО/МЭК 17000, ИСО/МЭК 17021-1, ИСО 22000, а также следующие.

ИСО и МЭК ведут терминологические базы данных для использования в сфере стандартизации по следующим адресам:

- платформа онлайн-просмотра ИСО, доступна на <https://www.iso.org/obp>

- Электропедия МЭК, доступна на <http://www.electropedia.org/>

3.1 система менеджмента безопасности пищевой продукции; СМБПП (food safety management system; FSMS): совокупность взаимосвязанных или взаимодействующих элементов организации для разработки политики и целей в области менеджмента безопасности пищевой продукции, а также процессов для достижения этих целей.

Примечание 1 – В настоящем стандарте термин «система менеджмента безопасности пищевой продукции» заменяет термин «система менеджмента», использованный в ИСО/МЭК 17021-1.

3.2 анализ опасностей и исследование критических контрольных точек; анализ ХАССП (hazard analysis and critical control

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

points study; HACCP study): анализ опасностей для семейства продукции/процессов/услуг со схожими опасностями и схожими процессами и технологией (например, производство, упаковывание, хранение или предоставление услуг).

4 Принципы

Принципы ИСО/МЭК 17021-1:2015, раздел 4, являются основой для изложенных в настоящем стандарте конкретных функциональных и описательных требований. Настоящий стандарт не устанавливает конкретных требований в отношении всех вопросов, связанных с процессом аудита и сертификации. Данные принципы следует применять в качестве руководства для принятия необходимых решений в непредвиденных ситуациях. Принципы не являются требованиями.

5 Общие требования

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (раздел 5).

6 Требования к структуре

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (раздел 6).

7 Требования к ресурсам

7.1 Компетентность персонала

7.1.1 Общие положения

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 7.1.1).

Функции по сертификации, для которых должна быть определена компетентность, приведены в приложении С.

7.1.2 Определение критериев компетентности

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 7.1.2).

Технические области должны определяться по приложению А.

Должны применяться критерии компетентности, устанавливающие требуемые знания и навыки, описанные в приложении С.

Примечание 1 – В приложении D представлено руководство для органа по сертификации по большинству основных функций при сертификации, указанных в ИСО/МЭК 17021-1:2015, приложение А, для которых необходимо определить критерии компетентности персонала, выполняющего аудит и сертификацию СМБПП.

Примечание 2 – Как часть критериев допускается использовать квалификацию и опыт; в то же время компетентность основана не только на этих параметрах, поскольку важно обеспечить для сотрудника возможность продемонстрировать свои способности применять конкретные знания и навыки, которыми он должен обладать после получения квалификации или имеющего определенный опыт работы в отрасли.

7.1.3 Процессы оценивания

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 7.1.3).

Орган по сертификации должен оценить, в частности, знания проверяемого, связанные с безопасностью пищевой продукции, включая знание конкретных программ обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ), опасностей, угрожающих безопасности пищевой

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

продукции, и мероприятий по управлению, относящихся к категориям, в которых работает персонал органа по сертификации. Такие процессы также должны быть идентифицированы для этих категорий в соответствии с требованиями 7.1.2.

Специалисты, проводящие оценивание, должны сами обладать знаниями методов оценивания (одного или нескольких) (см. ИСО/МЭК 17021-1:2015, приложение В) и должны продемонстрировать способность их применять.

Примечание – В стандарте ИСО/МЭК 17021-1:2015, 7.1.3, от органа по сертификации требуется продемонстрировать результативность методов оценки персонала по установленным критериям компетентности.

7.1.4 Дополнительные требования

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 7.1.4).

7.2 Персонал, участвующий в работах по сертификации

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 7.2).

7.3 Привлечение внешних аудиторов и внешних технических экспертов

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 7.3).

7.4 Записи о персонале

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 7.4).

7.5 Привлечение соисполнителей (аутсорсинг)

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 7.5).

8 Требования к информации

8.1 Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (раздел 8), дополненные требованиями пунктов 8.2, 8.3 и 8.4.

8.2 В сертификационных документах должна быть подробно идентифицирована деятельность, которая сертифицирована, со ссылкой на категории и подкатегории (см. таблицу А.1), к которым применяется СМБПП.

8.3 Орган по сертификации не должен разрешать использование знака сертификации СМБПП ни на продукции, ни на упаковке. В контексте настоящего стандарта упаковка продукции, описанная в ИСО/МЭК 17021-1:2015, пункт 8.3, должна касаться всей упаковки продукции, как первичной (в которой содержится собственно пищевая продукция), так и любой наружной или вторичной упаковке.

8.4 Орган по сертификации не должен разрешать использование заявления на упаковке продукции о том, что у заказчика имеется сертифицированная СМБПП. Это касается всей упаковки продукции, как первичной (в которой содержится собственно пищевая продукция), так и любой наружной или вторичной упаковки.

9 Требования к процессу

9.1 Действия перед сертификацией

9.1.1 Подача заявки

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 9.1.1).

Орган по сертификации должен потребовать у организации, подающей заявку, предоставить информацию в отношении продукции и процессов, имеющих отношение к определению продолжительности аудита, в соответствии с приложениями А и В.

9.1.2 Анализ заявки

9.1.2.1 Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 9.1.2).

9.1.2.2 Орган по сертификации, пользуясь приложением А, должен определить соответствующую область применения (СМБПП), которую будет сертифицировать организация, подавшая заявление на сертификацию. Заявление об области применения должно содержать:

- определение категории (категорий) или подкатегории (подкатегорий) в области сертификации для каждой площадки или площадок;
- краткое описание основных видов деятельности/процессов для продукции и/или услуг, подлежащих аудиторской проверке со стороны органа по сертификации.

9.1.2.3 Заявленная область сертификации не должна:

- вводить в заблуждение;

- исключать деятельность, процессы, продукцию или услуги из области сертификации, если эта деятельность, процессы, продукция или услуги могут повлиять на безопасность конечной пищевой продукции в соответствии с юридической ответственностью за деятельность организаций;

- включать любые рекламные заявления, бренды или утверждения.

9.1.3 Программа аудита

9.1.3.1 Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 9.1.3).

9.1.3.2 Кроме того, у органа по сертификации должен быть предусмотрен процесс выбора времени проведения аудита и сезона, чтобы аудиторская группа имела возможность провести аудит организации, работающей с репрезентативным количеством продуктовых линеек и/или услуг, попадающих в область сертификации.

9.1.4 Определение трудоемкости (продолжительности) аудита

9.1.4.1 Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 9.1.4).

9.1.4.2 У органа по сертификации должны быть предусмотрены документированные процедуры для определения трудоемкости (продолжительности) аудита, и для каждого заказчика орган по сертификации должен определить время, необходимое для планирования и проведения полного и результативного аудита СМБПП заказчика. При определении продолжительности аудита орган по сертификации должен использовать методологию, описанную в приложении В. Время аудита, определенное органом по сертификации, и

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

обоснование результата определения подлежат записи, включая обоснование любого сокращения или увеличения этого времени.

9.1.4.3 При определении и документировании необходимого времени аудита орган по сертификации должен определить:

- a) время на подготовку к аудиту;
- b) минимальную продолжительность аудиторской проверки для каждой площадки при проверке на месте или дистанционно, в соответствии с разделами В.1, В.2 и В.3 и таблицей В.1;
- c) время для составления отчета и, если применимо, проведения мероприятий после аудита;
- d) при необходимости проведения дополнительных совещаний (например, совещания для проведения анализа, координации, брифингов аудиторских групп), может потребоваться увеличение времени аудита;
- e) там где применимо и согласовано, время, необходимое для обеспечения результативного дистанционного аудита или использования информационно-коммуникационной технологии (ИКТ).

9.1.5 Выборочные проверки производственных площадок

9.1.5.1 Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 9.1.5).

Примечание – Подраздел 9.1.5 предназначен для применения в полном объеме только к тем операциям, где выполняются действия, указанные в описании области применения.

9.1.5.2 Организация с несколькими площадками – это организация, обладающая идентифицированным центральным подразделением, планирующим определенные виды деятельности в рамках СМБПП, контролирующим их или управляющим ими, и сеть площадок, на которых эти виды деятельности осуществляется полностью

или частично. Примерами возможных организаций с несколькими площадками могут служить:

- организации, работающие по франшизе;
- производственные группы (для категорий А и В);
- производственная компания с одной или несколькими площадками и сетью офисов продаж;
- сервисные организации, имеющие несколько площадок, предлагающих аналогичную услугу;
- организации с несколькими филиалами.

Выборка организаций с несколькими площадками должна охватывать все виды деятельности (см. критерии, приведенные в 9.1.5.3).

9.1.5.3 Орган по сертификации должен продемонстрировать, что выборка площадок не препятствует результативному аудиту. При проведении выборки из нескольких площадок орган по сертификации должен обосновать и задокументировать обоснование, основанное на следующих условиях:

a) площадки, осуществляющие производственную деятельность, функционируют в рамках одной централизованно контролируемой и управляемой СМБПП;

b) площадки, из которых производится выборка, аналогичны (подкатегория цепи создания пищевой продукции, географическое местоположение, процессы и технологии, размер и сложность, законодательные и нормативные требования, требования заказчика, опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции и мероприятия по управлению);

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

с) центральное подразделение является частью организации, четко определено и его функции не переданы на субподряд внешней организации;

d) все площадки имеют юридическую или договорную связь с центральным подразделением;

e) центральное подразделение имеет организационные полномочия по определению, созданию и сопровождению СМБПП;

f) все площадки охвачены программой внутреннего аудита организации и проверяются;

g) обнаружения аудита, полученные на площадке, считаются распространяющимися на всю СМБПП и в соответствии с ними осуществляются корректирующие действия;

h) центральное подразделение несет ответственность за то, что применительно ко всем площадкам результаты оценки деятельности и рассмотрения жалоб заказчиков собираются и анализируются;

i) СМБПП организации является объектом анализа со стороны центрального подразделения;

j) центральное подразделение обладает полномочиями инициировать постоянное улучшение СМБПП.

Примечание – Именно в центральном подразделении осуществляется управление и реализуются полномочия высшего руководства организации в отношении каждой площадки. Нет необходимости в том, чтобы центральное подразделение располагалось на одной площадке.

9.1.5.4 Использование выборочной проверки площадок допускается для категорий А и В. Выборка может быть применена к организациям с несколькими площадками, причем минимальный размер выборки равен значению квадратного корня из общего числа площадок (объектов): $\sqrt{(x)}$, округленному до следующего целого числа. Выборка,

равная квадратному корню, должна браться для каждой категории риска в зависимости от сложности производства на объектах (например, растениеводство в открытом грунте, выращивание многолетних растений, производство в помещении, домашний скот с открытым выпасом, домашний скот с откормом в помещении).

Использование выборочной проверки площадок допускается для категорий F и G, причем только для предприятий общественного питания, которые осуществляют не приготовление пищи, а только ее подогрев (например, организация питания для мероприятий, кафе, пабы), для категории E, причем только для предприятий общественного питания с ограниченными возможностями приготовления и горячей обработки пищи (например, подогрев пищи, жарка) (см. таблицу А.1). Для организаций, имеющих не более 20 площадок (объектов) все эти площадки подлежат аудиту. Для организаций, имеющих более 20 площадок, минимальный размер выборки должен составлять 20 плюс корень квадратный из общего числа других площадок: $y = 20 + \sqrt{(x - 20)}$, округленный до следующего целого числа. Это правило применяется к первоначальной сертификации, контролю и повторной сертификационной проверке.

Использование выборочной проверки площадок не допускается для всех других категорий, описанных в приложении А.

9.1.5.5 В тех случаях, когда допускается использование выборочной проверки площадок, орган по сертификации должен обеспечить (например, с помощью договорных соглашений), чтобы организация провела внутренний аудит каждой площадки в течение одного года до сертификации, и, при необходимости, должна быть доступна информация о результативности корректирующих действий.

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

После сертификации ежегодному внутреннему аудиту подлежат все площадки организации, включенные в область сертификации организации с несколькими площадками, и должна быть продемонстрирована текущая результативность корректирующих действий.

9.1.5.6 В тех случаях, когда допускается использование выборочной проверки площадок, орган по сертификации должен определить и использовать программу выборочной проверки для обеспечения результативного аудита СМБПП при соблюдении следующих условий.

а) Не реже одного раза в год орган по сертификации должен проводить аудит центрального подразделения для СМБПП, прежде чем осуществлять выборочную проверку площадок.

б) Не реже одного раза в год орган по сертификации должен проводить аудит требуемого числа выбранных площадок.

с) Выводы аудита выбранных площадок необходимо оценить, чтобы выяснить, указывают ли они на общий недостаток СМБПП и, следовательно, могут ли они быть применимы к некоторым или всем другим площадкам.

д) Если выводы аудита выбранных площадок считаются характерными для всей СМБПП, необходимо предпринять соответствующие корректирующие действия.

е) Для организаций, имеющих не более 20 площадок, проверке подлежат все площадки.

Орган по сертификации должен увеличить размер выборки или прекратить выборочную проверку площадок, если СМБПП, проходящая сертификацию, не указывает на способность достичь запланированных результатов.

9.1.5.7 Выборка должна быть частично выборочной и частично случайной, и в результате должен быть отобран репрезентативный диапазон различных площадок, гарантирующий, что все процессы, охватываемые областью сертификации, будут подвергнуты аудиту.

Не менее 25 % выборки должно быть отобрано случайным образом. Остальная часть должна отбираться так, чтобы различия между площадками, выбранными в течение срока действия сертификации, были максимально значимыми.

Выбор площадки должен учитывать, среди прочего, следующие аспекты:

- a) результаты внутренних аудитов, анализа со стороны руководства или предыдущих аудитов;
- b) записи жалоб, изъятие/отзыв продукции и другие соответствующие аспекты корректирующих действий;
- c) изменения в характеристиках площадок;
- d) другие значимые изменения с момента последнего аудита.

9.1.5.8 Если на какой-либо площадке было выявлено значительное несоответствие, а корректирующее действие с удовлетворительными результатами в согласованный срок не реализовано, сертификат организации с несколькими площадками не должен выдаваться или действовать в отношении всей организации до реализации корректирующих действий, признанных удовлетворительными.

9.1.5.9 Орган по сертификации должен идентифицировать и включить в область сертификации процессы СМБПП, внедренные на каждой выбранной площадке.

9.1.6 Стандарты на комплексные системы менеджмента

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 9.1.6).

9.2 Планирование аудитов

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 9.2).

9.3 Первоначальная сертификация

9.3.1 Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 9.3).

9.3.2 Цели этапа 1 заключаются в обеспечении целенаправленности планирования второго этапа первоначального аудита путем получения представления о СМБПП организации и состоянии готовности организации ко второму этапу путем анализа степени, в которой:

а) организация идентифицировала ПОПМ (программы обязательных предварительных мероприятий), которые подходят для бизнеса (например, нормативные, установленные законодательством требования, требования заказчика и требования к схеме сертификации);

б) СМБПП включает адекватные процессы и методы для идентификации и оценки опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции организации, и последующий выбор и категоризацию мероприятий по управлению (комбинации мероприятий по управлению);

с) СМБПП включает адекватные процессы и методы для идентификации и применения соответствующего законодательства в области безопасности пищевой продукции;

- d) СМБПП предназначена для реализации политики организации в области безопасности пищевой продукции;
- e) программа внедрения СМБПП обосновывает переход к этапу 2;
- f) программы по валидации мер контроля, верификации деятельности и улучшению соответствуют требованиям стандарта на СМБПП;
- g) в СМБПП существуют документы и договоренности для внутреннего обмена информацией и взаимодействия с соответствующими поставщиками, заказчиками и заинтересованными сторонами;
- h) существует дополнительная документация, которую необходимо проанализировать, и/или информация, которую необходимо получить заранее.

9.3.3 В случае если организация внедрила элементы СМБПП, разработанные вне ее, на этапе 1 необходимо проанализировать документацию, включенную в СМБПП, чтобы определить, является ли данный комплекс мер по управлению:

- подходящим для организации;
- разработанным в соответствии с требованиями ИСО 22000 или другими требованиями, установленными для СМБПП;
- поддерживаемым в актуальном состоянии.

9.3.4 При сборе информации, касающейся соответствия нормативным требованиям, необходимо проверить наличие соответствующих разрешений.

9.3.5 Для СМБПП этап 1 должен осуществляться на территории заказчика для достижения целей, указанных выше. В исключительных

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

случаях весь этап 1 целиком или его часть может проводиться вне производственной площадки или дистанционно посредством применения ИКТ, что должно быть полностью обоснованно. Необходимо представить доказательства того, что цели этапа 1 полностью достигнуты.

Примечание 1 – Исключительные обстоятельства или события могут включать в себя: очень удаленное местоположение, стихийное бедствие, пандемию, короткий сезонный период производства и другие особые ситуации.

Примечание 2 – Любая часть СМБПП, которая подверглась аудиту на этапе 1, и была определена полностью внедренной, результативной и соответствующей требованиям, необязательно требует повторного аудита на этапе 2. В этом случае, отчет по аудиту включает эти выводы и четко определяет, что соответствие установлено в ходе аудита на этапе 1.

9.3.6 Интервал времени между первым и вторым этапами должен быть не более шести месяцев. Если требуется более длительный промежуток, то этап 1 необходимо будет повторить.

9.3.7 Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 9.3.1.3 и 9.3.1.4).

9.4 Проведение аудитов на местах

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 9.4).

9.5 Решение о сертификации

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 9.5).

9.6 Подтверждение сертификации

9.6.1 Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 9.6).

9.6.2 В тех случаях, когда орган по сертификации проводит внеплановый аудит в рамках надзорной деятельности, орган по сертификации должен заранее описать и довести до сведения сертифицированных заказчиков условия, при которых будут организованы и проведены такие аудиты.

9.7 Апелляции

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 9.7).

9.8 Жалобы

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 9.8).

9.9 Записи о заказчиках

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 9.9).

10 Требования к системам менеджмента органов по сертификации

Применяют требования, приведенные в ИСО/МЭК 17021-1:2015 (пункт 10).

Классификация категорий цепи создания пищевой продукции

Орган по сертификации должен использовать таблицу А.1, чтобы:

а) определить подкатеорию (или категорию, если нет подкатегории), в рамках которой он будет работать;

б) идентифицировать подкатегории (или категорию, если нет подкатегории), в соответствии с которыми сфера деятельности заказчика будет подвергнута аудиту или сертифицирована;

с) оценить компетентность аудитора или группы аудиторов в соответствии с приложением С в рамках конкретной подкатегории, указанной в таблице А1;

д) определить продолжительность аудита в соответствии с приложением В;

е) идентифицировать соответствующие ПОПМ (программы обязательных предварительных мероприятий), если применяется.

Область применения конкретной организации может охватывать несколько подкатегорий или категорий.

Примечание – Соответствующие виды деятельности в рамках категории Н «услуги»: для операторов в цепи создания пищевой продукции существует множество различных видов услуг, которые могут быть предоставлены или заказаны. Некоторые из этих услуг могут выходить за пределы области сертификации, включенной в СМБПП. Если организация/услуга способна представлять угрозу для пищевой безопасности в цепи создания пищевой продукции, поставщик услуг и его оператор(ы) могут рассматриваться в рамках области применения.

В тех случаях, когда владелец схемы сертификации установил свои собственные правила определения категорий/подкатегорий, применяются результаты правил схемы при условии, что правила схемы не ниже тех, которые требуются в настоящем приложении в качестве общей основы.

Таблица А.1 – Категории цепи создания пищевой продукции

Кластер ^а	Категория	Подкатегория	Примеры видов деятельности, подпадающих под категорию
Первичное производство	А Разведение или выращивание животных и уход за ними	АI Выращивание животных для получения мяса, молока, яиц, меда	Разведение животных (кроме рыбы и аквакультур), используемых для производства мяса, яиц, молока или меда. Выращивание, содержание, отлов и охота (забой животных на месте охоты). Сопутствующая временная упаковка без изменения или переработки продукции.
		АII Разведение рыбы и морских животных	Разведение рыбы и морских животных, используемых для производства мяса. Выращивание, лов (забой в месте лова). Сопутствующая временная упаковка без изменения или переработки продукции.
	В Выращивание или уход за растениями	ВI Выращивание и уход за растениями (кроме зерновых и бобовых)	Выращивание и сбор растений (кроме зерновых и бобовых): продукция садоводства (фрукты, овощи, специи, грибы и т.д.) и гидрофиты для употребления в пищу. Хранение растений на ферме (кроме зерновых и бобовых), включая продукцию садоводства и водные растения для употребления в пищу.
		ВII Выращивание, уход за зерновыми и бобовыми	Выращивание и сбор зерновых и бобовых для употребления в пищу. Обработка зерновых и зернобобовых культур. Хранение зерна и бобовых на ферме для употребления в пищу.
		ВIII Предварительная обработка продукции растительного происхождения	Деятельность в отношении собранных растений, которая не преобразует продукцию по сравнению с исходной целой формой, включая продукцию садоводства и водные растения для употребления в пищу. Эта деятельность включает очистку, мойку, ополаскивание, гидropодачу, сортировку,

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

Продолжение таблицы А.1

Кластер ^а	Категория	Подкатегория	Примеры видов деятельности, подпадающих под категорию		
Производство пищевой продукции для людей и животных	С	Производство пищевой продукции, ингредиентов и кормов для домашних животных		классификацию, обрезку, пакетирование, охлаждение, гидроохлаждение, воцнение, пропитку, аэрацию, подготовку к хранению или переработке, упаковку, повторную упаковку, промежуточное хранение, хранение и погрузку.	
			СО	Животные – Первичная обработка	Обработка туш животных, предназначенных для дальнейшей переработки, включая разделку, убой, потрошение, массовое охлаждение, массовую заморозку, массовое хранение животных и потрошение дичи, массовое замораживание рыбы и хранение дичи.
			СI	Производство скоропортящейся продукции животного происхождения	Переработка и упаковка рыбы, рыбопродуктов, морепродуктов, мяса, яиц и молочной продукции, требующих контроля температуры в охлажденном или замороженном виде. Производство кормов для домашних животных только из продукции животного происхождения.
			СII	Производство скоропортящейся продукции растительного происхождения	Переработка и упаковка, включая фрукты и свежавыжатые соки, овощи, крупы, орехи, бобовые, замороженная продукция на водной основе, заменители мяса и молочной продукции растительного происхождения. Производство кормов для домашних животных только из продукции растительного происхождения.
			СIII	Производство скоропортящейся продукции животного и растительного происхождения (смешанная продукция)	Обработка и упаковка, включая пиццу, лазанью, сэндвичи, пельмени и готовые к употреблению блюда. К услугам гостей кухни для самостоятельного приготовления пищи. Включает продукцию

Продолжение таблицы А.1

Кластер ^а	Категория		Подкатегория		Примеры видов деятельности, подпадающих под категорию
					<p>промышленных кухонь, не предназначенные для немедленного употребления</p> <p>Переработка скоропортящихся кормов для домашних животных из смешанной продукции</p>
			CIV	<p>Производство продукции, хранящейся при температуре окружающей среды</p>	<p>Обработка и упаковка продукции, хранящейся и продаваемой при температуре окружающей среды, включая консервы, печенье, снеки, масло, питьевую воду, напитки, макаронные изделия, муку, сахар и пищевую соль.</p> <p>Производство кормов для домашних животных, устойчивых к температуре окружающей среды.</p>
	D	<p>Производство кормов и пищевой продукции для животных</p>			<p>Перерабатываемый кормовой материал, предназначенный для животных, предназначенных для производства пищевой и непищевой продукции, не содержащихся в домашних хозяйствах, например, мука из зерна, масличных культур, побочной продукции пищевого производства.</p> <p>Перерабатываемые кормовые смеси, с добавками или без них, для животных, предназначенных для производства пищевой продукции, например, премиксы, лечебные корма, комбикорма.</p>
<p>Кейтеринг/ услуги общественного питания</p>	E	<p>Кейтеринг/ услуги общественного питания</p>			<p>Операции с пищевой продукцией, такие как приготовление пищи, смешивание продуктов, подготовка компонентов и продукции для непосредственного потребления потребителем на месте или на вынос. Примерами являются рестораны, гостиницы, автолавки с едой, учреждения, рабочие места (кафетерии в школах или на фабриках), включая розничную торговлю</p>

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

Продолжение таблицы А.1

Кластер ^а	Категория		Подкатегория		Примеры видов деятельности, подпадающих под категорию
					с приготовлением на месте (например, куры-гриль). Включает разогрев блюд, организацию питания на мероприятиях, кофейни и пабы.
Розничная торговля. Транспортирование и хранение	F	Торговля, розничная торговля, электронная торговля	FI	Розничная/оптовая торговля	Хранение и поставка готовой продукции покупателям (розничным торговым точкам, магазинам, оптовикам). Включает незначительные технологические операции, например, нарезку, порционирование, повторный разогрев.
			FII	Посредничеств о/ торговля	Покупка и продажа продукции за свой счет без физического обращения или в качестве агента для других лиц любого товара, входящего в пищевую цепочку.
	G	Услуги по транспортировке и хранению			<p>Помещения для хранения и транспортные средства для раздачи скоропортящихся продуктов питания и кормов, в которых должен соблюдаться температурный режим.</p> <p>Помещения для хранения и транспортные средства для распределения продукции питания и кормов, хранящиеся при температуре окружающей среды.</p> <p>Повторная маркировка/упаковка, исключая открытые части продукции.</p> <p>Помещения для хранения и транспортные средства для распределения упаковочных материалов для пищевой продукции.</p>
Вспомогательные службы	H	Службы			Предоставляемые услуги, связанные с безопасным производством пищевой продукции и кормов для животных, включая водоснабжение, борьбу с вредителями, услуги по уборке и удалению отходов.

Окончание таблицы А.1

Кластер ^а	Категория		Подкатегория		Примеры видов деятельности, подпадающих под категорию
Упаковочный материал	I	Производство упаковочных материалов			Производство упаковочных материалов, контактирующих с пищевой продукцией, пищевым сырьем и кормом для животных. Может включать материалы, произведенные на месте для использования при переработке.
Вспомогательное оборудование	J	Оборудование			Оборудование для переработки пищевой продукции, кормов или упаковки, торговые автоматы, кухонное оборудование, посуда для переработки, фильтры, гигиенический дизайн оборудования и объектов.
Био/химическая	K	Химическая и биохимическая продукция			Производство пищевых добавок для пищевой продукции и кормов (например, ароматизаторов, витаминов), газов и минералов. Производство биокультур и ферментов.

^аКластеры можно использовать для определения области аккредитации аккредитованных органов по сертификации, а также органам по аккредитации при осуществлении наблюдения за органами по сертификации.

Примечание – «скоропортящийся» можно рассматривать как пищевая продукция такого типа или в таком состоянии, что они могут испортиться и должны храниться в условиях с регулируемой температурой

Минимальная продолжительность аудита

В.1 Требования к результатам аудита

Продолжительность аудита должна быть обоснована для достижения следующих результатов аудита:

а) оценка результативности применения (идентификации и отбора, если это разрешено) управления опасностями, угрожающими безопасности пищевой продукции [это включает анализ опасностей и критические контрольные точки (ХАССП) и ПОПМ (программа обязательных предварительных мероприятий)], как определено схемой;

б) оценка результативности менеджмента взаимосвязанных процессов системы СМБПП;

в) оценка способности системы выполнять применяемые законодательные и нормативные требования;

г) оценка использования организацией результативного подхода, основанного на анализе рисков подхода к продукции и процессам и управлению изменениями;

д) оценка, насколько выполняются требования схемы и организации, если таковые имеются;

е) верификация соответствия области сертификации видам деятельности организации и репрезентативности выборки аудита.

В.2 Определение продолжительности аудита

При определении продолжительности аудита орган по сертификации должен учитывать, среди прочего, следующие аспекты:

а) требования соответствующих стандартов или схем, которые могут быть дополнительно включены и учтены при определении продолжительности аудита;

б) категории и подкатегории, приведенные в таблице А.1 (если область применения организации охватывает несколько категорий, то расчет продолжительности аудита должен проводиться исходя из максимальной рекомендуемой базовой продолжительности аудита);

- с) сложность деятельности заказчика (например, число типов продукции и процессов, количество продуктовых линеек, число людей или тип и разнообразие задач, влияющих на безопасность пищевой продукции, разработка продукции, внутренние лабораторные испытания, санитария) и его СМБПП;
- d) опасности, связанные с продукцией, процессами и услугами организации;
- e) законодательный и нормативно-правовой контекст;
- f) любой аутсорсинг любых видов деятельности, включенных в область сертификации;
- g) зрелость и результативность СМБПП, тип аудита (например, первоначальный, надзорный, необъявленный, следующий аудит) и результаты всех предыдущих аудитов;
- h) размер площадок, инфраструктура и число площадок, их географическое расположение и сезонность;
- i) вопросы, касающиеся нескольких площадок;
- j) какой планируется аудит: комплексный, совместный или интегрированный;
- k) метод проведения аудита (например, ИКТ и степень его использования);
- l) уровень централизованного управления системой СМБПП;
- m) уровень автоматизации, замкнутые производственные системы, использование технологии, механизация и интенсивность труда;
- n) любые потребности в знании языка и устном переводе.

В.3 Расчет минимальной продолжительности аудита

В.3.1 Общие положения

При аудите СМБПП необходимо соблюдать рассчитанное минимальное время аудита, описанное в В.3.2, пользуясь требованиями приложений А и В. Схемы СМБПП могут разрабатывать свои собственные категории и расчеты продолжительности аудита, превышающие требования приложения В. Органы по сертификации должны следовать категориям схем и расчетам продолжительности аудита, на которые даются ссылки в требованиях приложений А и В. Минимальная продолжительность аудита включает продолжительность 1-го и 2-го этапов первоначальной сертификации.

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

При определении количества сотрудников, задействованных в любом аспекте безопасности пищевой продукции, его необходимо выразить как количество сотрудников, занятых полный рабочий день (ПРД). Если в организации работники работают посменно, а продукция и/или процессы схожи, количество сотрудников, занятых ПРД, будет рассчитываться на основе сотрудников, занятых в основную смену (включая сезонных работников), плюс непроизводственный персонал, оказывающий влияние на безопасность пищевой продукции.

В случаях необычно большого количества повторяющихся смен или процессов может быть применено последовательное и обоснованное сокращение на основе индивидуального подхода для каждой конкретной компании в рамках области сертификации. Решение и его обоснование органом по сертификации должны быть зафиксированы.

Продолжительность аудита не включает время планирования аудита, подготовки аудита, проезда до места работы и обратно, последующей деятельности после аудита в случае обнаружения несоответствий, или время члена(ов) группы, не назначенного(ых) аудитором (т.е. технических экспертов, письменных и устных переводчиков, наблюдателей и аудиторов-стажеров, а также составителей отчетов).

В тех случаях, когда владелец схемы установил свои собственные правила определения продолжительности аудита, применяются результаты этих правил схемы при условии, что их объем не меньше объема правил, которые требуются в настоящем приложении в качестве обычного минимума.

В.3.2 Расчет продолжительности первоначального аудита

Минимальная продолжительность первоначального сертификационного аудита для сертификационных аудитов СМБПП должна быть указана как D_s , выразаться в днях и рассчитываться по таблице В.1:

$$D_s = (T_s + T_H + T_{FTE}),$$

где D_s – общая продолжительность аудита;

T_D – продолжительность аудита базовой (основной) площадки для (под)категории и области сертификации (включает продолжительность одного исследования ХАССП), в днях;

T_H – количество дней аудита для дополнительных исследований ХАССП;

T_{FTE} – количество дней аудита в расчете на количество сотрудников, занятых полный рабочий день.

Т а б л и ц а В.1 – Переменные для расчета минимальной продолжительности аудита

Категория или подкатегория	Продолжительность аудита базовой (основной) площадки в днях аудита	Количество дней аудита для каждого дополнительного исследования ХАССП	Эффективное количество сотрудников, занятых полный рабочий день
	T_D	T_H	T_{FTE}
AI	1,0	0,25	<p>от 1 до 5 = 0 от 6 до 49 = 0,5 от 50 до 99 = 1,0 от 100 до 199 = 1,5 от 200 до 499 = 2,0 от 500 до 999 = 2,5 > 1 000 = 3</p>
AII	1,0	0,25	
BI	1,0	0,25	
BII	1,0	0,25	
BIII	1,0	0,25	
CO	2,0	0,50	
CI	2,0	0,50	
CII	2,0	0,50	
CIII	2,0	0,50	
CIV	2,0	0,50	
D	1,0	0,50	
E	1,5	0,50	
FI	1,0	0,50	
FII	1,0	0,5	
G	1,5	0,25	
H	1,5	0,25	
I	1,5	0,50	
J	1,5	0,50	
K	2,0	0,5	

В случае нескольких категорий или подкатегорий для определения D_s используют категорию или подкатегорию с наибольшим значением T_D . При расчете продолжительности аудита необходимо использовать объединенные параметры (исследование ХАССП, численность сотрудников, занятых ПРД) для всех категорий/подкатегорий.

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

Если требования схемы охватывают другие взаимосвязанные элементы [например, надлежащую сельскохозяйственную практику (НСП), агрономию], проверяемые совместно с СМБПП, их необходимо учесть при установлении минимальной продолжительности аудита.

Результирующая продолжительность аудита, использующая факторы, описанные в разделе В.2 и таблице В.1, должна быть обоснована и задокументирована.

Не менее 50 % общей продолжительности аудита должно затрачиваться на аудиторскую проверку оперативного планирования безопасности пищевой продукции и внедрения ПОПМ и мероприятий по управлению.

Примечание 1 – Оперативное планирование безопасности пищевой продукции не включает деятельность, связанную с разработкой СМБПП, обучением, внутренним аудитом, анализом со стороны руководства и улучшением.

В случаях, когда имеется СМБПП, интегрированная с другой относящейся к данному вопросу системой менеджмента или системой безопасности пищевой продукции (СБПП), возможно сокращение продолжительности аудита. Суммарная продолжительность аудита должна быть определена и записана следующим образом:

- вычисляют продолжительность аудита для каждой схемы по отдельности (включая ограничения схемы и разрешенные сокращения);
- суммируют полученные значения;
- определяют степень сокращения с учетом того, что разрешается сократить не более 20 % суммарной продолжительности. Диапазон сокращения на основе интеграции составляет от 0 % до 20 %, определенных уровнем интеграции общей бизнес-стратегией, анализом со стороны руководства, подхода к политике, целей, систем, процессов, внутренних аудитов и эффективных корректирующих действий по предотвращению повтора несоответствий.

Примечание 2 – «Относящаяся к данному вопросу система менеджмента» означает систему менеджмента качества или систему менеджмента безопасности пищевой продукции, которая охватывает те же самые процессы, продукцию и услуги.

Отклонения от таблицы В.1 могут быть обоснованы и должны быть зафиксированы, что определяется такими факторами как зрелость системы менеджмента, предварительное знание клиентских процессов и систем (например,

уже сертифицированных тем же органом по сертификации по другой схеме), готовность заказчика (например, уже сертифицированных соответствующей сторонней схемой) и высокий уровень автоматизации.

В.3.3 Сертификация при наличии нескольких площадок

Продолжительность аудита на месте центрального подразделения должна быть равна или превышать D_s .

Продолжительность аудита каждой из проверяемых площадок должна быть равна или больше чем половина D_s для этого объекта.

В.3.4 Расчет минимальной продолжительности надзорного и повторного сертификационного аудита

Минимальная продолжительность надзорного аудита должна быть не меньше одной трети продолжительности первоначального сертификационного аудита, при минимальной продолжительности 1 день аудита (0,5 дня аудита для категорий А и В).

Минимальная продолжительность повторного сертификационного аудита должна быть не меньше двух третей продолжительности первоначального сертификационного аудита, при минимальной продолжительности 1 день аудита (0,5 дня аудита для категорий А и В).

Приложение С

(обязательное)

**Необходимые знания и навыки в области системы менеджмента безопасности
пищевой продукции для определения компетентности**

С.1 Общие положения

Таблица С.1 устанавливает знания и навыки, которые орган по сертификации должен определять для выполнения конкретных функций при проведении сертификации. "X" означает, что орган по сертификации должен определить критерии и глубину знаний и навыков.

Т а б л и ц а С 1 – Таблица знаний и навыков

Знания и умения	Функции при проведении сертификации		
	Проведение анализа заявки с целью определения требуемой компетентности аудиторской группы, выбора членов аудиторской группы и определения продолжительности аудита	Проведение аудита и руководство аудиторской группой	Анализ отчетов по аудиту и принятие решений о сертификации
1. Способность применять требования, указанные в данном документе, к анализу заявки, правила конкретной схемы и процедуры органа по сертификации, включая: <ul style="list-style-type: none"> – определение категорий и подкатегорий пищевой продукции организации по категориям и подкатегориям в соответствии с Приложением А; 	X		
<p>^a Применительно к руководителю аудиторской группы - способность понимать принципы расчета продолжительности аудита, чтобы предупредить орган по сертификации в случае существенных изменений.</p> <p>^b Не ожидается, что функция принятия решения о сертификации требует компетентности, установленной для категории цепи создания пищевой продукции.</p>			

Продолжение таблицы С1

Знания и умения	Функции при проведении сертификации		
	Проведение анализа заявки с целью определения требуемой компетентности аудиторской группы, выбора членов аудиторской группы и определения продолжительности аудита	Проведение аудита и руководство аудиторской группой	Анализ отчетов по аудиту и принятие решений о сертификации
<ul style="list-style-type: none"> – определение сложности деятельности организации; – выборка площадок; – расчет продолжительности аудита^а 			
<p>2. Способность идентифицировать и определять факторы, соответствующие категориям цепи создания пищевой продукции (со ссылкой на Таблицу А.1) и организации, включая:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ПОМП; – опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции; – законодательные и нормативные требования; – любые конкретные факторы сезонности, связанные с организацией и ее пищевой категорией и продукцией; 	x	x	x
<p>^а Применительно к руководителю аудиторской группы - способность понимать принципы расчета продолжительности аудита, чтобы предупредить орган по сертификации в случае существенных изменений.</p> <p>^б Не ожидается, что функция принятия решения о сертификации требует компетентности, установленной для категории цепи создания пищевой продукции.</p>			

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

Продолжение таблицы С1

Знания и умения	Функции при проведении сертификации		
	Проведение анализа заявки с целью определения требуемой компетентности аудиторской группы, выбора членов аудиторской группы и определения продолжительности аудита	Проведение аудита и руководство аудиторской группой	Анализ отчетов по аудиту и принятие решений о сертификации
<ul style="list-style-type: none"> – конкретные культурные и социальные традиции, связанные с категориями и географическими зонами, подлежащими оценке; – конкретные факторы, требуемые для аудита СМБПП, пищевой продукции, процесса или услуги. 			
3. Способность идентифицировать компетентность аудиторов, требуемые для категорий и подкатегорий в соответствии с Таблицей и процедурами органа по сертификации.	X	X	X
4. Способность применять общие принципы, практические подходы и методы аудита в соответствии с настоящим документом в объеме, достаточном для проведения сертификационных аудитов и оценки процессов внутреннего аудита.		X	X
<p>^a Применительно к руководителю аудиторской группы - способность понимать принципы расчета продолжительности аудита, чтобы предупредить орган по сертификации в случае существенных изменений.</p> <p>^b Не ожидается, что функция принятия решения о сертификации требует компетентности, установленной для категории цепи создания пищевой продукции.</p>			

Продолжение таблицы С1

Знания и умения	Функции при проведении сертификации		
	Проведение анализа заявки с целью определения требуемой компетентности аудиторской группы, выбора членов аудиторской группы и определения продолжительности аудита	Проведение аудита и руководство аудиторской группой	Анализ отчетов по аудиту и принятие решений о сертификации
<p>5. Способность проводить аудит и управлять аудиторской деятельностью для достижения целей аудита в согласованные сроки.</p> <p>Применительно к руководителю аудиторской группы - способность организовывать совещания для эффективного обмена информацией, а также способность распределять или перераспределять задачи при необходимости.</p>		X	
<p>6. Знание терминологии, практических методов и процессов, типичных для делового сектора организации, на уровне, достаточном для понимания ожиданий сектора в контексте стандарта/схемы или иных нормативных документов.</p>		X	X
<p>^a Применительно к руководителю аудиторской группы - способность понимать принципы расчета продолжительности аудита, чтобы предупредить орган по сертификации в случае существенных изменений.</p> <p>^b Не ожидается, что функция принятия решения о сертификации требует компетентности, установленной для категории цепи создания пищевой продукции.</p>			

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

Продолжение таблицы С1

Знания и умения	Функции при проведении сертификации		
	Проведение анализа заявки с целью определения требуемой компетентности аудиторской группы, выбора членов аудиторской группы и определения продолжительности аудита	Проведение аудита и руководство аудиторской группой	Анализ отчетов по аудиту и принятие решений о сертификации
7. Знание общих типов организаций, размера, схемы управления, структуры и практики осуществления деятельности на рабочих местах, информации и информационных систем, систем документации и информационных технологий.		X	X
8. Знание роли и влияния руководства организации и способность оценивать, насколько высшее руководство проверяемой организации демонстрирует приверженность системе СМБПП, предоставляя необходимые ресурсы и достигая предполагаемых результатов.		X	
<p>^a Применительно к руководителю аудиторской группы - способность понимать принципы расчета продолжительности аудита, чтобы предупредить орган по сертификации в случае существенных изменений.</p> <p>^b Не ожидается, что функция принятия решения о сертификации требует компетентности, установленной для категории цепи создания пищевой продукции.</p>			

Продолжение таблицы С1

Знания и умения	Функции при проведении сертификации		
	Проведение анализа заявки с целью определения требуемой компетентности аудиторской группы, выбора членов аудиторской группы и определения продолжительности аудита	Проведение аудита и руководство аудиторской группой	Анализ отчетов по аудиту и принятие решений о сертификации
9. Способность применять нормативные документы, установленные для проведения сертификации, так, чтобы быть в состоянии определить, являются ли область сертификации и продолжительность аудита подходящими, а также была ли схема/стандарт результативно внедрена и соответствует ли требованиям.		X	X
10. Знания, относящиеся к типам продукции или процессам заказчика, достаточные, чтобы понимать, как такая организация может работать и как эта организация может применять требования стандарта/схемы или других соответствующих нормативных документов.	X	X	
11. Способность идентифицировать ^b : – биологические опасности; – химические опасности;			
<p>^a Применительно к руководителю аудиторской группы - способность понимать принципы расчета продолжительности аудита, чтобы предупредить орган по сертификации в случае существенных изменений.</p> <p>^b Не ожидается, что функция принятия решения о сертификации требует компетентности, установленной для категории цепи создания пищевой продукции.</p>			

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

Продолжение таблицы С1

Знания и умения	Функции при проведении сертификации		
	Проведение анализа заявки с целью определения требуемой компетентности аудиторской группы, выбора членов аудиторской группы и определения продолжительности аудита	Проведение аудита и руководство аудиторской группой	Анализ отчетов по аудиту и принятие решений о сертификации
<ul style="list-style-type: none"> – физические опасности; – аллергены; – требования к маркировке в отношении безопасности пищевой продукции; – регламенты по безопасности пищевой продукции, соответствующие категории цепи создания пищевой продукции (см. Приложение А) и их признанные механизмы контроля. <p>Способность оценить возможности организации выявить и обеспечить выполнение применимых (в стране производства / стране назначения) требований к обеспечению безопасности пищевой продукции и ее маркировке.</p>		X	X
<p>12. Способность применять принципы безопасности пищевой продукции, ХАССП, оценки опасностей и анализ опасностей в (под)категории цепи создания пищевой продукции ^b.</p>			
<p>^a Применительно к руководителю аудиторской группы - способность понимать принципы расчета продолжительности аудита, чтобы предупредить орган по сертификации в случае существенных изменений.</p> <p>^b Не ожидается, что функция принятия решения о сертификации требует компетентности, установленной для категории цепи создания пищевой продукции.</p>			

Продолжение таблицы С1

Знания и умения	Функции при проведении сертификации		
	Проведение анализа заявки с целью определения требуемой компетентности аудиторской группы, выбора членов аудиторской группы и определения продолжительности аудита	Проведение аудита и руководство аудиторской группой	Анализ отчетов по аудиту и принятие решений о сертификации
Способность применять требования схемы, включая (но не ограничиваясь только этим): – процессы, переданные на аутсорсинг; – защиту пищевой продукции; – мошенничество с пищевой продукцией.		X	X
13. Способность применить практические методы и понятия, относящиеся к (под)категории цепи создания пищевой продукции в отношении: – взаимосвязей в цепи создания пищевой продукции; – наилучшей практики в отношении ПОПМ и мероприятий по управлению; – общие процессы в цепи создания пищевой продукции; – технологии производства и условий переработки;		X	
<p>^a Применительно к руководителю аудиторской группы - способность понимать принципы расчета продолжительности аудита, чтобы предупредить орган по сертификации в случае существенных изменений.</p> <p>^b Не ожидается, что функция принятия решения о сертификации требует компетентности, установленной для категории цепи создания пищевой продукции.</p>			

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

Продолжение таблицы С1

Знания и умения	Функции при проведении сертификации		
	Проведение анализа заявки с целью определения требуемой компетентности аудиторской группы, выбора членов аудиторской группы и определения продолжительности аудита	Проведение аудита и руководство аудиторской группой	Анализ отчетов по аудиту и принятие решений о сертификации
<ul style="list-style-type: none"> – проектирования объекта; – типов и атрибутов упаковки; – микробиологических терминов и названий; – химических терминов и названий; – надлежащей лабораторной практики; – местной терминологии. 			
<p>14. Понимание организации и ее обязанностей в отношении внешнего обмена информацией.</p> <p>Понимание структур организаций, культуры и методологии обмена информацией.</p> <p>Способность оценивать, выполняет ли организация требуемые задачи обмена информацией.</p>		X	X
<p>^a Применительно к руководителю аудиторской группы - способность понимать принципы расчета продолжительности аудита, чтобы предупредить орган по сертификации в случае существенных изменений.</p> <p>^b Не ожидается, что функция принятия решения о сертификации требует компетентности, установленной для категории цепи создания пищевой продукции.</p>			

Продолжение таблицы С1

Знания и умения	Функции при проведении сертификации		
	Проведение анализа заявки с целью определения требуемой компетентности аудиторской группы, выбора членов аудиторской группы и определения продолжительности аудита	Проведение аудита и руководство аудиторской группой	Анализ отчетов по аудиту и принятие решений о сертификации
15. Способность оценить отчеты по аудиту, документацию по корректирующим действиям и другую информацию, необходимую для принятия решения по сертификации.			X
16. Способность к эффективному обмену информацией для выполнения своей функции в рамках процесса сертификации. Применительно к членам аудиторской группы - способность к эффективному обмену информацией с лицами любого уровня организации, включая высшее руководство, используя соответствующие термины, выражения и речь.	X	X	X
<p>^a Применительно к руководителю аудиторской группы - способность понимать принципы расчета продолжительности аудита, чтобы предупредить орган по сертификации в случае существенных изменений.</p> <p>^b Не ожидается, что функция принятия решения о сертификации требует компетентности, установленной для категории цепи создания пищевой продукции.</p>			

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

Продолжение таблицы С1

Знания и умения	Функции при проведении сертификации		
	Проведение анализа заявки с целью определения требуемой компетентности аудиторской группы, выбора членов аудиторской группы и определения продолжительности аудита	Проведение аудита и руководство аудиторской группой	Анализ отчетов по аудиту и принятие решений о сертификации
<p>17. Способность читать и писать для выполнения своих функций в рамках процесса сертификации.</p> <p>Для членов аудиторской группы - способность читать и писать со скоростью, точностью и пониманием, достаточными для ведения записей и заметок, принятия к сведению и эффективного обмена информацией в отношении обнаружений аудита и заключений по результатам аудита.</p>	X	X	X
<p>18. Способность представлять обнаружения аудита и заключения по результатам аудита так, чтобы их было легко понять.</p> <p>Для представления на публичном форуме (например, на заключительном заседании) обнаружений аудита, заключений по результатам аудита и рекомендаций, соответствующих аудитории.</p>		X	
<p>^a Применительно к руководителю аудиторской группы - способность понимать принципы расчета продолжительности аудита, чтобы предупредить орган по сертификации в случае существенных изменений.</p> <p>^b Не ожидается, что функция принятия решения о сертификации требует компетентности, установленной для категории цепи создания пищевой продукции.</p>			

Окончание таблицы С1

Знания и умения	Функции при проведении сертификации		
	Проведение анализа заявки с целью определения требуемой компетентности аудиторской группы, выбора членов аудиторской группы и определения продолжительности аудита	Проведение аудита и руководство аудиторской группой	Анализ отчетов по аудиту и принятие решений о сертификации
19. Умение интервьюировать с целью получения информации, относящейся к их функциям в процессе сертификации. Умение проводить собеседования, задавая открытые, хорошо сформулированные вопросы и слушая, чтобы понять и оценить ответы.		X	
<p>^a В отношении руководителя аудиторской группы, способность понимать принципы расчета продолжительности аудита, чтобы предупредить орган по сертификации в случае существенных изменений.</p> <p>^b Не ожидается, что функция принятия решения о сертификации требует компетентности, конкретной для категории цепи создания пищевой продукции.</p>			

Приложение D (справочное)

Руководство по основным функциям при проведении сертификации

D.1 Общие положения

В данном приложении дается практическое руководство для органа по сертификации в отношении многих функций при проведении сертификации, определенных в ISO/IEC 17021-1:2015, Приложение А, для которых следует определить критерии компетентности персонала, участвующего в аудите и сертификации СМБПП.

D.2 Анализ заявки

- Определяют, соответствует ли намеченная сертификация (контракт) сфере деятельности органа по сертификации (например, аккредитация, разрешение регулирующих органов).
- Определяют, существуют ли специфические проблемы для рассмотрения (специфические проблемы, связанные с местонахождением, отраслью, законодательством, организацией и т.д.).
- Определяют, существуют ли вопросы, связанные с количеством площадок.
- Определяют, существуют ли вопросы сезонности.
- Рассчитывают продолжительность аудита или продолжительность комплексного аудита или интегрированного аудита.
- Составляют соглашение о сертификации/контракт.
- Дорабатывают соглашение о сертификации/контракт с заказчиком

D.3 Выбор аудиторских групп

- Определяют потребность в ресурсах (например, требуемая компетентность, количество аудиторов (на основе продолжительности аудита и номеров категорий), технических экспертов, переводчиков).
- Определяют наличие компетентных ресурсов (например, аудиторов, технических экспертов).
- Анализируют выбор ресурсов (например, аудитора) на беспристрастность.

D.4 Планирование аудиторской деятельности

- Подтверждают область аудита.
- Анализируют историю проверяемого объекта.
- Подтверждают потребность в ресурсах.
- Подтверждают планы поездок.
- Разрабатывают или утверждают стратегию и методологию аудита.
- Распределяют обязанности в аудиторской группе, ответственность и виды деятельности.
- Разрабатывают план аудита, включая план аудита на основе выборки.
- Анализируют логику аудита.
- Учитывают результаты всех предыдущих аудитов и корректирующих действий.
- Учитывают все законодательные требования.
- Планируют совещания аудиторской группы.

D.5 Аудит

D.5.1. Проведение анализа документов

- Получают документацию по программе аудита.
- Анализируют документацию на соответствие требованиям.
- Верифицируют систему менеджмента организации.
- Определяют, удовлетворяют ли документы организации требованиям, или выявляют несоответствия.
- Устанавливают направления исследования для второго этапа аудита.
- Подтверждают готовность ко второму этапу аудита.

D.5.2. Проведение вступительного заседания

- Подтверждают область сертификации.
- Анализируют критерии/методологию аудита и объясняют результат (например, аудит как выборочная проверка, процессный подход).

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

- Устанавливают каналы связи.
- Идентифицируют сопровождающих лиц.
- Утверждают метод отчетности.
- Идентифицируют требования к безопасности и защите пищевой продукции.
- Утверждают план аудита.
- Подтверждают время проведения заключительного заседания.
- Заполняют протоколы заседаний.

D.5.3. Сбор и проверка данных

- Проверяют блок-схему процесса.
- Оценивают результативность проведения мероприятий по управлению и процессов.
- Проверяют результативность корректирующих действий в отношении предыдущих несоответствий/недостатков.
- Проводят аудит процессного подхода.

D.5.4. Подготовка к заключительному заседанию

- Проводят подготовительное заседание аудиторской группы (если требуется).
- Анализируют обнаружения аудита и сопоставляют их с требованиями.
- Подтверждают выполнение плана аудита.
- Классифицируют, анализируют и завершают работу над любыми несоответствиями и возможностями для улучшения и соотносят их с процессом и системой.
- Готовят предварительный отчет по аудиту.

D.5.5. Подготовка к заключительному заседанию

- Представляют и анализируют обнаружения аудита (несоответствия и/или возможности улучшения).
- Подтверждают выполнение целей аудита.

- Обеспечивают положительную обратную связь.
- Поясняют следующие шаги (например, апелляции, процессы после аудита, сроки принятия решения о сертификации).
- Получают письменное подтверждение несоответствий.
- Заполняют протоколы совещаний.

D.5.6. Отчеты по аудиту

- Описывают обнаружения относительно требований стандарта к сертификации (например, несоответствия, возможности для улучшения).
- Включают комментарии о компетентности и соответствии.
- Излагают окончательное заключение по результатам аудита.
- Оценивают результативность корректирующих действий (если требуется).
- Дорабатывают отчет по аудиту.

D.5.7. Осуществление деятельности после аудита

- Направляют отчет по аудиту.
- Информировать о сроках устранения несоответствий.
- Сообщают обо всех необычных явлениях, которые произошли в ходе аудита.
- Анализируют корректирующие действия на уместность.
- Определяют требования к верификации корректирующих действий.
- Проверяют результативность реализации корректирующих действий.
- Сообщают о любых необходимых корректировках программы аудита, по мере необходимости.

D.6 Решение о проведении сертификации

- Анализируют отчет и другую соответствующую информацию, необходимую для принятия решения относительно сертификации.

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

- Взаимодействуют с аудиторской группой в отношении обнаружений аудита (если требуется).
- Решают проблемы с аудиторской группой в отношении проведенного аудита (если требуется).
- Определяют, поддерживает ли имеющееся свидетельство выдачу сертификата.
- Документально оформляют принятое решение.
- Обеспечивают обратную связь с аудиторской группой (если требуется).

D.7 Развитие профессиональной компетентности

D.7.1 Выявление потребностей для развития

- Проведение аудита.
- Технические потребности.
- Системы менеджмента.
- Навыки.

D.7.1 Развитие компетентности

- Участвуют в деятельности по повышению квалификации.
- Участвуют в деятельности органа по сертификации или другой деятельности по оценке аудиторов.
- Проводят самостоятельные занятия или тренинги.

Приложение ДА

(справочное)

**Сведения о соответствии ссылочных международных стандартов
национальным стандартам**

Таблица ДА.1

Обозначение ссылочного международного стандарта	Степень соответствия	Обозначение и наименование соответствующего национального стандарта
ISO/IEC 17000	IDT	ГОСТ ISO/IEC 17000–2012 «Оценка соответствия. Словарь и общие принципы»
ISO/IEC 17065:2012	IDT	ГОСТ Р ИСО/МЭК 17065–2012 «Оценка соответствия. Требования к органам по сертификации продукции, процессов и услуг»
ISO/IEC 17021-1:2015	IDT	ГОСТ Р ИСО/МЭК 17021-1-2017 «Оценка соответствия. Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента. Часть 1. Требования»
<p align="center">Примечание – В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов:</p> <p align="center">- IDT – идентичные стандарты.</p>		

Библиография

- [1] ISO 9000 Quality management systems - Fundamentals and vocabulary (Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь)
- [2] ISO 9001 Quality management systems. Requirements (Системы менеджмента качества. Требования)
- [3] ISO 10002 Quality management - Customer satisfaction - Guidelines for complaints handling in organizations (Менеджмент качества. Удовлетворенность потребителей. Руководящие указания по работе с претензиями в организациях)
- [4] ISO 14001 Environmental management systems - Requirements with guidance for use (Системы экологического менеджмента. Требования и руководство по применению)
- [5] ISO 19011 Guidelines for auditing management systems (Руководство по аудиту систем менеджмента)
- [6] ISO/TS 22002 (all parts) Prerequisite programmes on food safety (Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции)
- [7] ISO 22003-2 Food safety — Part 2: Requirements for bodies providing evaluation and certification of products, processes and services, including an audit of the food safety system (Безопасность пищевой продукции. Часть

2. Требования к органам, осуществляющим оценку и сертификацию продуктов, процессов и услуг, включая аудит системы безопасности пищевой продукции)

- [8] ISO/IEC 17024 Conformity assessment - General requirements for bodies operating certification of persons (Оценка соответствия. Общие требования к органам, проводящим сертификацию персонала)
- [9] ISO/IEC 17030 Conformity assessment. General requirements for third-party marks of conformity (Оценка соответствия. Общие требования к знакам соответствия при оценке, проводимой третьей стороной)
- [10] ISO/IEC 17065 Conformity assessment - Requirements for bodies certifying products, processes and services (Оценка соответствия. Требования к органам по сертификации продукции, процессов и услуг)
- [11] Codex Alimentarius General Principles of Food Hygiene, CXC 1-1969. Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020. Editorial corrections in 2011
- [12] Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts. Food and Agricultural Organization of the United Nations, World Health Organization, Rome, Fourth Edition, 2009

ГОСТ Р

(проект, окончательная редакция)

УДК 658.562:006.354

ОКС 03.120.20

Ключевые слова: сертификация систем менеджмента безопасности пищевой продукции, СМБПП, органы по сертификации, анализ опасностей и критическая контрольная точка, ХАССП, компетентность, оценка соответствия третьей стороной
