
ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО
ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ



НАЦИОНАЛЬНЫЙ
СТАНДАРТ
РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

ГОСТ Р
/ISO 22003-
1:2022

(проект, первая
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, первая 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 ежегодном (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 агентства по техническому регулированию и метрологии 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.	Структурные требования.....
7.	Требования к ресурсам.....
7.1	Компетентность персонала.....
7.2	Персонал, участвующий в деятельности по сертификации.....
7.3	Привлечение внешних аудиторов и внешних технических экспертов.....
7.4	Записи о персонале.....
7.5	Привлечение исполнителей (аутсорсинг).....
8.	Требования к информации.....
9.	Требования к процессу.....
9.1	Подготовительная деятельность.....
9.2	Планирование аудитов.....
9.3	Первоначальная сертификация.....
9.4	Проведение аудитов.....
9.5	Решение о сертификации.....
9.6	Подтверждение сертификации.....
9.7	Претензии.....

9.8 Жалобы.....	
9.9 Записи о заказчиках.....	
10. Требования к системе менеджмента для 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 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 быть изложены в нескольких источниках. Настоящий стандарт разработан с целью содействия в сертификации СМБПП, соответствующих требованиям ИСО 22000. Содержание настоящего стандарта можно также использовать для содействия сертификации систем 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 клиентам необходимую информацию и уверенность в том, каким образом была проведена сертификация их поставщиков.

Сертификация СМБПП является деятельностью по оценке соответствия третьей стороной (как указано в ИСО/МЭК 17000:2020, 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, первая редакция

ГОСТ Р

(проект, первая 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 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, 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 [для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного стандарта, для недатированных – последнее издание (включая все изменения)]:

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, целей и процессов для достижения целей системы менеджмента безопасности пищевой продукции

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

ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

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

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).

Задачи и обязанности в отношении 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

ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

знание конкретных программ обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ), опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции, и мероприятия по управлению, относящиеся 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 оценку, должны сами обладать знаниями методов оценки (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 эффективность методов оценки персонала по установленным критериям компетентности.

7.2 Персонал, участвующий в деятельности 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), за исключение измененных 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 сертификационного знака СМБПП ни на продукции, ни на упаковке. В контексте настоящего стандарта упаковка продукции, описанная в ИСО/МЭК 17021-1:2015, п. 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 Подготовительная деятельность

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), в которой будет сертифицироваться организация, подавшая заявление на сертификацию. Заявка об области применения должна содержать:

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

9.1.2.3 Определенная 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 рекламации.

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 аудита, а для каждого заказчика орган по сертификации должен определить время, необходимое для планирования и проведения полного и эффективного аудита СМБПП заказчика. При определении продолжительности аудита орган по сертификации должен использовать методологию, описанную в приложении В. Время аудита, определенное органом по сертификации, и обоснование результата определения подлежат записи, включая обоснование сокращения этого времени или добавления дополнительного времени.

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

а) время, затраченное на подготовку аудита;

ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

b) минимальную продолжительность аудиторской проверки для каждого объекта 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 заседаний (например, заседания для проведения анализа, координации, брифингов аудиторских групп), может потребоваться увеличение времени аудита;

e) там где применимо и согласовано, время, необходимое для обеспечения эффективного 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 предполагается применять целиком только к тем операциям, где выполняются действия, указанные в описании области применения.

9.1.5.2 Многопрофильная организация – это организация, обладающая идентифицированным центральным подразделением, планирующим определенные виды деятельности СМБПП, контролирующим их или управляющим ими, и сеть объектов, на которой эта деятельность осуществляется полностью или частично. Примерами возможных многопрофильных организаций могут служить:

- организации, работающие с франшизами;
- производственные группы (для категорий А и В);
- производственная компания с одной или несколькими производственными площадками и сетью офисов продаж;

- сервисные организации с несколькими сайтами, предлагающими 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 производственных площадок не препятствует эффективному аудиту. При проведении отбора проб на нескольких объектах орган по сертификации должен обосновать и задокументировать обоснование, основанное на следующих условиях:

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

b) объекты (производственные площадки), среди 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);

c) центральное подразделение является частью организации, четко определено и не передано на субподряд внешней организации;

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

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

f) все объекты (производственные площадки) входят в программу внутреннего аудита организации и проверяются;

ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

г) выводы аудита на объекте считаются показательными для всей СМБПП и корректирующие действия выполняются соответствующим образом;

h) центральное подразделение несет ответственность за обеспечение сбора и анализа результатов оценки эффективности и жалоб заказчиков со всех объектов;

i) СМБПП организации подлежит анализу со стороны центрального руководства;

j) центральное подразделение обладает полномочиями инициировать постоянное улучшение СМБПП.

Примечание – Именно в центральном подразделении осуществляется оперативный контроль и реализуются полномочия высшего руководства организации в отношении каждого объекта. Нет необходимости в том, чтобы центральное подразделение располагалось на одном объекте.

9.1.5.4 Использование выборочной проверки производственных площадок допускается для категорий А и В. Выборка может быть применена к многопрофильным организациям, 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 производственных площадок допускается для категорий F и G, причем только для предприятий общественного питания, которые осуществляют не приготовление пищи, а только 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 производственных площадок (объектов) все эти объекты подлежат аудиту. Для организаций, имеющих более 20 объектов, минимальный размер выборки должен составлять 20 плюс корень квадратный из общего числа других объектов: $y = 20 + \sqrt{x - 20}$, округленный до следующего целого числа. Это правило применяется к первоначальной сертификации, контролю и повторной сертификационной проверке.

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

9.1.5.5 В тех случаях, когда допускается использование выборочной проверки производственных площадок, орган по сертификации должен обеспечить (например, с помощью договорных соглашений), чтобы организация провела внутренний аудит каждой производственной площадки в течение одного года до сертификации, и, при необходимости, должна быть доступна информация об эффективности корректирующих действий. После сертификации ежегодному внутреннему аудиту подлежат все объекты организации, включенные в область сертификации многопрофильной организации, и должна быть продемонстрирована текущая эффективность корректирующих действий.

9.1.5.6 В тех случаях, когда допускается использование выборочной проверки производственных площадок, орган по сертификации должен определить и использовать программу

ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

выборочного контроля для обеспечения эффективного аудита СМБПП, при соблюдении следующих условий.

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

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

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

d) Если выводы аудита выбранных производственных площадок считаются характерными для всей СМБПП, необходимо принять соответствующие корректирующие действия.

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

Орган по сертификации должен увеличить размер выборки или прекратить выборочную проверку производственных 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 объектов, гарантирующий проверку всех процессов, охватываемых областью сертификации.

Не менее 25 % выборки должно быть отобрано случайным образом. Остальная часть должна отбираться так, чтобы различия между

объектами, выбранными в течение срока действия сертификации, были максимально значимыми.

Выбор объекта 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 объектов;
- d) другие значимые изменения с момента последнего аудита.

9.1.5.8 Если какой-либо объект имеет значительное несоответствие, а удовлетворительное корректирующее действие в согласованный срок не выполнено, сертификат не должен выдаваться или действовать для всей многопрофильной организации до принятия удовлетворительных корректирующих действий.

9.1.5.9 Орган по сертификации должен идентифицировать и включить в область сертификации процессы внедренной СМБПП на каждом выбранном объекте.

9.1.6 Стандарты на комплексные системы менеджмента

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 Планирование аудитов

ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

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:

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

b) 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);

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

d) СМБПП предназначена для реализации политики организации в области безопасности пищевой продукции;

e) программа внедрения СМБПП подтверждает переход к этапу 2;

f) программы по валидации мер контроля, верификации деятельности и улучшению соответствуют требованиям стандарта на СМБПП;

g) существуют документы и договоренности СМБПП 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 комплекс мер контроля, разработанный вне ее рамок, на этапе 1 необходимо проанализировать документацию, включенную в СМБПП, чтобы определить, является данный комплекс:

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

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

9.3.5 Для системы СМБПП этап 1 должен осуществляться на территории заказчика для достижения целей, указанных выше. В исключительных случаях весь этап 1 целиком или его часть может проводиться вне производственной площадки или дистанционно посредством применения ИКТ, что должно быть полностью обосновано. 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 проверялась во время аудита на этапе 1, и считается полностью внедренной, эффективной

ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

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

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 необъявленные аудиты в рамках надзорной деятельности, орган по сертификации должен заранее описать и довести до сведения сертифицированных заказчиков условия, при которых будут организованы и проведены аудиты.

9.7 Претензии

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 системе менеджмента со стороны органов по сертификации

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

Приложение А
(обязательное)

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 которым сфера деятельности заказчика будет проверена 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 одной организации конкретного заказчика 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, которая включает 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	AI	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.
		AII	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	VI	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.
		VII	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.
		VIII	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, первая редакция)

Продолжение таблицы А.1

Кластер ^а	Категория	Подкатегория	Примеры видов деятельности, подпадающих под категорию
Переработка пищевой продукции для людей и животных	С		классификацию, обрезку, пакетирование, охлаждение, гидроохлаждение, воцение, пропитку, аэрацию, подготовку к хранению или переработке, упаковку, повторную упаковку, промежуточное хранение, хранение и погрузку.
		СО	Животные – Первичное преобразование Переработка 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	Обработка скоропортящейся продукции животного происхождения Переработка и упаковка рыбы, рыбопродуктов, морепродуктов, мяса, яиц и молочной продукции, требующих контроля температуры в охлажденном или замороженном виде. Переработка кормов для домашних животных только из продукции животного происхождения.
		СII	Обработка 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. Переработка кормов для домашних животных только из продукции растительного происхождения.
		СIII	Обработка 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>Переработка продукции, стабильных в условиях окружающей среды</p>	<p>Обработка и упаковка продукции, хранящихся и продаваемых при комнатной температуре, включая консервы, печенье, снеки, масло, питьевую воду, напитки, макаронные изделия, муку, сахар и пищевую соль.</p> <p>Обработка кормов для домашних животных, устойчивых к воздействию окружающей среды</p>
	D	<p>Переработка 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/ продовольственное обслуживание</p>	E	<p>Кейтеринг/ продовольственное обслуживание</p>			<p>Операции с пищевой продукцией на открытом воздухе, такие как приготовление пищи, смешивание и блендеризация, подготовка компонентов и продукции для непосредственного потребления потребителем на месте или на вынос. Примерами являются рестораны, отели, автолавки с едой, учреждения, рабочие места (кафетерии в школах или на фабриках), включая</p>

ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

Продолжение таблицы А.1

Кластер ^а	Категория		Подкатегория		Примеры видов деятельности, подпадающих под категорию
					розничную торговлю с приготовлением на месте (например, куры-гриль). Включает подогрев пищи, организацию мероприятий, кафе 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 операции по переработке, например, нарезку, порционирование, повторный разогрев.
			FII	Посредничество/ 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 перевозок и хранения			Помещения для хранения и транспортные средства для раздачи скоропортящихся пищевой продукции и кормов, в которых должна поддерживаться температурная целостность. Помещения для хранения и транспортные средства для распределения продукции питания и кормов, стабильных в окружающей среде. Повторная маркировка/упаковка, исключая открытые части продукции. Помещения для хранения и транспортные средства для распределения упаковочных материалов для пищевой продукции.
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.
<p>^аКластеры можно использовать для области применения аккредитации аккредитованных органов по сертификации, а также для органов по аккредитации, осуществляющих наблюдение за органами по сертификации.</p> <p>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</p>					

Приложение В
(обязательное)

Минимальная продолжительность аудита

В.1 Требования к результату аудита

Продолжительность аудита должна быть обоснована для достижения следующих результатов аудита:

а) оценка эффективного внедрения (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 эффективного менеджмента взаимосвязанных процессов системы СМБПП;

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

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

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 включены или добавлены в продолжительность аудита;

б) категории и подкатегории, приведенные в таблице А.1 (если область применения организации охватывает несколько категорий, то расчет продолжительности аудита должен производиться 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, первоначальное наблюдение, необъявленное, последующее наблюдение) и результаты любых предыдущих аудитов;
- h) размер производственных площадок, инфраструктура и число производственных 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 1-й и 2-й этапы первоначальной сертификации.

ГОСТ Р

(проект, первая 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 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 в рамках области сертификации может быть применено последовательное сокращение от компании к компании. Решение и его обоснование органом по сертификации должны быть запротоколированы.

Продолжительность аудита не включает время планирования аудита, подготовку аудита, проезд до места работы и обратно, последующую деятельность после аудита в случае обнаружения несоответствий, или члена(ов) группы, не назначенного(ых) аудитором (т.е. технические эксперты, письменные переводчики, наблюдатели и обучающиеся аудиторы, а также составители 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 , выражаться в днях и рассчитываться по таблице В.1:

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

где D_s – общая продолжительность аудита;

T_D – продолжительность аудита основного объекта (производственной площадки) для (под)категории и области сертификации (включает одно исследование ХАССП), в днях;

T_H – количество дней аудита для дополнительных исследований ХАССП;

T_{FTE} – количество дней аудита, отнесенное к количеству сотрудников ПРД.

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

Категория или подкатегория	Продолжительность аудита основного объекта в днях аудита	Количество дней аудита для каждого дополнительного исследования ХАССП	Эффективное количество ПРД
	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 множества 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, ПРД) для всех категорий/подкатегорий.

Если требования схемы охватывают другие взаимосвязанные элементы [например, надлежащую сельскохозяйственную практику (НСП), агрономию], проверяемые совместно с СМБПП, их необходимо включить в минимальную продолжительность аудита.

ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

Результирующая продолжительность аудита, использующая факторы, описанные в разделе В.2 и таблице В.1, должны быть обоснованы и задокументированы.

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, анализов 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 нескольких объектов

Продолжительность аудита нескольких производственных площадок центрального подразделения должна быть равна или превышать D_s .

Продолжительность аудита каждой из проверяемых производственных 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 аудиторский день (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 сертификации. “Х” означает, что орган по сертификации должен определить критерии и глубину знаний и навыков.

Объем предварительной информации, предоставляемой заявителем, зависит от характера и сложности процесса.

С.2 Пример предоставленной информации

С.2.1 Общие положения

В данном примере в С.2.2 и С.2.3 перечислены возможные аспекты, при которых может быть предоставлена информация о процессах и системах менеджмента.

С.2.2 Технологический процесс

С.2.2.1 Операторы

Вся информация о местах проведения процесса необходима органу по сертификации для планирования оценок.

Организация, владеющая процессом и ответственная за процесс, подлежащий сертификации (включая контактные лица и контактные данные).

Все места, где проводится окончательный процесс сертификации (адреса, контактные лица и контактные данные).

Примечание – Там, где это применимо, эта информация требуется также для процессов, переданных на аутсорсинг.

Основные виды деятельности, осуществляемые в этих местах.

С.2.2.2 Организация, управляющая процессом

Взаимосвязь между всеми местами производства работ организации владельца процесса.

Информация об организации, управляющей процессом, имеющей право собственности на процесс.

Организационная структура с указанием ключевых сотрудников, участвующих в процессе, и их роли.

Авторизация и обучение персонала, управляющего процессом эксплуатации деятельности.

Информация о начале и контроле процесса работы.

С.2.2.3 Приобретенные материалы, компоненты и услуги

Основные приобретенные материалы, компоненты и услуги, связанные с процессом, подлежащим сертификации.

Спецификации поставляемой продукции.

Процесс оценки поставщика.

Контроль качества поступающих материалов, компонентов и услуг.

С.2.2.4 Технологический процесс

Описание технологических операций (ключевые этапы, блок-схема).

Функции компании, переданные на аутсорсинг (описание деятельности, наименование, адрес и дополнительные детали контракта, относящиеся к соответствию процесса).

Описание технологических процессов и оборудования.

Контроль запасов.

Контроль незавершенного производства.

Контроль этапов и результатов процесса.

С.2.2.5 Контроль качества работоспособности технологического процесса

Мероприятия, проводимые для оценки возможностей процесса.

Показатели, используемые для оценки технологического процесса.

Ответственность за деятельность по оценке.

Существующее подтверждение оценки соответствия.

С.2.2.6 Документы и записи

Спецификация процесса и технологического процесса.

Контроль изменений процесса и технологического процесса.

С.2.2.7 Сертификационная документация

Область применения сертифицированного процесса, охватываемого сертификационной документацией.

ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

Контроль условий, при которых клиент ссылается на сертификацию процесса, соответствующую соглашению о сертификации.

С.2.3 Система менеджмента

С.2.3.1 Спецификация системы менеджмента

Соответствие ИСО 9001 или аналогу (предоставить ссылку).

Система менеджмента информационной безопасности.

Область применения системы менеджмента, охватываемая сертификационной документацией.

С.2.3.2 Организация

Структура управления.

Ключевой персонал.

Записи о компетентности ключевого персонала.

С.2.3.3 Поддержание системы менеджмента

Документация и записи.

Внутренняя проверка.

Анализ со стороны руководства.

Улучшения (корректирующие и предупреждающие действия).

Управление изменениями.

Приложение D
(справочное)

Руководство по основным функциям сертификации

Номер сертификата или другая уникальная идентификационная информация.

Наименование схемы, по которой выдается сертификат.

Наименование и адрес органа по сертификации.

Наименование и адрес клиента (владельца сертификата).

Ссылка на соглашение о сертификации.

Утверждение о соответствии, включая:

- идентификацию и информацию о характеристике процесса;
- стандарты и другие нормативные документы (включая даты публикации), требования которых подтверждены для процесса;
- места осуществления процесса (физические или виртуальные).

Если применимо, ссылка на статус аккредитации или признания органа по сертификации.

Дата истечения срока действия сертификата (при необходимости).

Дата выдачи сертификата.

Юридически обязывающие подписи лиц, уполномоченных подписываться от имени органа по сертификации.

Примечание – В некоторых странах юридически обязательное утверждение документа осуществляется другими способами, например юридически обязательными печатями.

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 17067:2013	IDT	ГОСТ ISO/IEC 17067–2015 «Оценка соответствия. Основные положения сертификации продукции и руководящие указания по схемам сертификации продукции»
<p>Примечание – В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов:</p> <p>- IDT – идентичные стандарты.</p>		

Библиография

- [1] ISO 3951-1 Sampling procedures for inspection by variables. Part 1: Specification for single sampling plans indexed by acceptance quality limit (AQL) for lot-by-lot inspection for a single quality characteristic and a single AQL (Статистические методы. Процедуры выборочного контроля по количественному признаку. Часть 1. Требования к одноступенчатым планам на основе AQL при контроле последовательных партий по единственной характеристике и единственному AQL)
- [2] ISO 9001:2015 Quality management systems. Requirements (Системы менеджмента качества. Требования)
- [3] ISO 10576-1 Statistical methods. Guidelines for the evaluation of conformity with specified requirements. Part 1: General principles (Статистические методы. Руководство по оценке соответствия установленным требованиям. Часть 1. Общие принципы)
- [4] ISO/IEC/IEEE 12207 Systems and software engineering. Software life cycle processes (Системная и программная инженерия. Процессы жизненного цикла программных средств)

ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

- [5] ISO 14001 Environmental management systems. Requirements with guidance for use (Системы экологического менеджмента. Требования и руководство по применению)
- [6] ISO/IEC 17007 Conformity assessment. Guidance for drafting normative documents suitable for use for conformity assessment (Оценка соответствия. Руководящие указания по подготовке нормативных документов, пригодных для использования при оценке соответствия)
- [7] ISO/IEC 17020 Conformity assessment. Requirements for the operation of various types of bodies performing inspection (Оценка соответствия. Требования к работе различных типов органов инспекции)
- [8] ISO/IEC 17021-1 Conformity assessment. Requirements for bodies providing audit and certification of management systems. Part 1: Requirements (Оценка соответствия. Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента Часть 1. Требования)
- [9] ISO/IEC 17025 General requirements for the competence of testing and calibration laboratories (Общие требования к компетентности

- испытательных и калибровочных лабораторий)
- [10] ISO/IEC TR 17026 Conformity assessment. Example of a certification scheme for tangible products (Оценка соответствия. Пример схемы сертификации материальных продуктов)
- [11] ISO/IEC 17030 Conformity assessment. General requirements for third-party marks of conformity (Оценка соответствия. Общие требования к знакам соответствия третьей стороны)
- [12] ISO/IEC 17040 Conformity assessment. General requirements for peer assessment of conformity assessment bodies and accreditation bodies (Оценка соответствия. Общие требования к паритетной оценке органов по оценке соответствия и органов по аккредитации)
- [13] ISO/IEC 20000-1 Information technology. Service management. Part 1: Service management system requirements (Информационная технология. Управление услугами. Часть 1. Требования к системе управления услугами)
- [14] ISO 22514-1 Statistical methods in process management. Capability and performance. Part 1: General principles and concepts (Статистические

ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

- методы в управлении процессами. Воспроизводимость и пригодность. Часть 1. Общие принципы и понятия)
- [15] ISO 23932, (all parts) Fire safety engineering. General principles (Техника пожарной безопасности. Общие принципы)
- [16] ISO/IEC TR 24774 Systems and software engineering. Life cycle management. Guidelines for process description (Разработка систем и программного обеспечения. Менеджмент жизненного цикла. Руководящие указания по описанию процесса)
- [17] ISO/IEC 27001 Information technology. Security techniques. Information security management systems. Requirements (Информационная технология. Методы и средства обеспечения безопасности. Системы менеджмента информационной безопасностью. Требования)
- [18] ISO 28590 Sampling procedures for inspection by attributes. Introduction to the ISO 2859 series of standards for sampling for inspection by attributes (Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку. Введение в стандарты серии ИСО 2859)
- [19] ISO/IEC 29169 Information technology. Process assessment. Application of conformity assessment methodology to the assessment to process

- quality characteristics and organizational maturity (Информационная технология. Оценка процесса. Применение методологии оценки соответствия для оценки характеристик качества процесса и зрелости процесса)
- [20] ISO 31000 Risk management. Guidelines (Менеджмент риска. Принципы и руководящие указания)
- [21] ISO/IEC 33001 Information technology. Process assessment. Concepts and terminology (Информационные технологии. Оценка процесса. Понятия и терминология)
- [22] ISO/IEC 33002 Information technology. Process assessment. Requirements for performing process assessment (Информационные технологии. Оценка процесса. Требования к проведению оценки процесса)
- [23] ISO/IEC 33003 Information technology. Process assessment. Requirements for process measurement frameworks (Информационные технологии. Оценка процесса. Требования к системам измерения процесса)
- [24] ISO/IEC 33004 Information technology. Process assessment. Requirements for process reference, process assessment and maturity models (Информационная технология. Оценка

ГОСТ Р

(проект, первая редакция)

- процесса. Требования к эталонным моделям процесса, моделям оценки процесса и завершенным моделям)
- [25] ISO/IEC TR 33014 Information technology. Process assessment. Guide for process improvement (Информационные технологии. Оценка процесса. Руководство по улучшению процесса)
- [26] ISO/IEC TR 33017 Information technology. Process assessment. Guidance for assessor training (Информационные технологии. Оценка процесса. Руководство по обучению экспертов по оценке)
- [27] ISO/IEC TR 33018 Information technology. Process assessment. Guidance for assessor competency (Информационная технология. Оценка процесса. Руководство по компетенции оценщика)
- [28] ISO/IEC 33020 Information technology. Process assessment. Process measurement framework for assessment of process capability (Информационные технологии. Оценка процесса. Система измерения процесса для оценки возможностей процесса)
- [29] ISO/IEC TS 33030 Information technology. Process assessment. An exemplar documented assessment process (Информационная технология.

- | | | | |
|------|--|---|--------|
| | Оценка | процесса. | Пример |
| | документированного процесса оценки) | | |
| [30] | ISO/IEC Guide 23 | Methods of indicating conformity with standards for third-party certification systems (Методы указания соответствия стандартам для систем сертификации третьей стороной) | |
| [31] | ISO Guide 27 | Guidelines for corrective action to be taken by a certification body in the event of misuse of its mark of conformity (Руководство по проведению корректирующих мероприятий органом по сертификации в случае неправильного применения знака соответствия) | |
| [32] | ISO Brochure Do's and Don'ts for scheme developers | (Брошюра предписаний и запретов ИСО для разработчиков схемы) | |

ГОСТ Р

(проект, первая 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
