

КРАТКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СТБ 1470-2012

**Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов
УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ АНАЛИЗА ОПАСНОСТЕЙ
И КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК
Общие требования**

СТБ 1470-2012

- Разработан с учетом Регламента 852/2004/ЕС Европейского парламента и Совета от 29 апреля 2004 г., касающегося гигиены пищевых продуктов, руководства Комиссии Кодекс Алиментариус САС/РСР 1-1969 (пересмотр 4-2003) «Общие принципы пищевой гигиены. Рекомендуемый международный кодекс практики», руководства Европейской комиссии от 16 ноября 2005 г. «Руководство по внедрению процедур, основанных на принципах НАССР, и по содействию применения принципов НАССР в деятельности предприятий пищевой промышленности».
- ВЗАМЕН СТБ 1470-2004.
- Дата введения **2013-01-01**.

СТБ 1470-2012

- **Область применения**
- Настоящий стандарт устанавливает требования к системе менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек (система НАССР).
- Настоящий стандарт объединяет принципы системы анализа опасностей и критических контрольных точек (далее – ККТ) и этапы их применения, разработанные Комиссией Кодекс Алиментариус.
- Целью настоящего стандарта является гармонизация требований к системе менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе анализа опасностей и ККТ с международными требованиями для организаций в пищевой цепи.

СТБ 1470-2012

- **Область применения**
- Требования настоящего стандарта предназначены для применения всеми организациями **в пищевой цепи** (независимо от их размера и сложности).
- К ним относятся организации, прямо или косвенно участвующие в одном или нескольких этапах пищевой цепи, а также организации, занимающиеся изготовлением и/или поставкой продуктов животного происхождения, предназначенных для других целей.
- Настоящий стандарт разработан как стандарт, на соответствие требованиям которого будет проводиться **аудит**.

ТЕРМИНЫ

- **анализ опасностей и критические контрольные точки** [Hazard analysis and critical control points (НАССР)]: Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность пищевых продуктов.
- **система НАССР**: Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации принципов НАССР.
- **группа по обеспечению безопасности пищевых продуктов**: Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, координирует внедрение, поддерживает в актуализированном состоянии и обеспечивает улучшение системы НАССР (далее – группа НАССР).

ТЕРМИНЫ

- **опасность пищевых продуктов (опасность) (food safety hazard):** Биологический, химический или физический компонент в пищевых продуктах или состояние пищевых продуктов, которые потенциально могут отрицательно воздействовать на здоровье.
- *Примечание – Термин «опасность» не следует идентифицировать как термин «риск», который в контексте безопасности пищевых продуктов означает функцию вероятности отрицательного воздействия на здоровье (например, заболевание) и серьезности этого воздействия (смерть, госпитализация, отсутствие на работе и т. д.) в результате определенной опасности.*

ТЕРМИНЫ

- **безопасность пищевых продуктов (food safety):** Понятие того, что пищевые продукты не причинят вреда потребителю, если они приготовлены и/или употребляются в пищу в соответствии с инструкциями по применению.
- *Примечание – Безопасность пищевых продуктов связана с возникновением опасностей пищевых продуктов и не включает других аспектов здоровья человека, связанных, например, с неправильным питанием.*
- **анализ опасностей:** Процесс сбора и оценки информации об опасностях и условиях ведущих к их возникновению с целью определения их значимости для безопасности пищевых продуктов и при необходимости управление ими

ТЕРМИНЫ

- **риск:** Сочетание вероятности реализации опасности и серьезности ее последствий
- **допустимый риск:** Риск, приемлемый для заинтересованных сторон (потребителя, организации, участвующей в пищевой цепи, общества).
- **недопустимый риск:** Риск, превышающий уровень допустимого риска.
- **меры контроля (управления) (control measure):** Действие или деятельность, направленные на предотвращение или устранение опасности для обеспечения безопасности пищевых продуктов или снижение ее до приемлемого уровня.
- **конечный продукт (end product):** Продукт, который организация не подвергает дальнейшей переработке или преобразованию.

ТЕРМИНЫ

- **коррекция (correction):** Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия (СТБ ИСО 9000, пункт 3.6.6).
- *Примечания*
- *1 Применительно к настоящему стандарту коррекция относится к операциям с потенциально опасными пищевыми продуктами и может выполняться в сочетании с корректирующими действиями*
.
- *2 Коррекцией может быть, например, повторная переработка, дополнительная обработка и/или устранение отрицательных последствий несоответствия (например, утилизация для другого использования или специальная маркировка).*

ТЕРМИНЫ

- **план НАССР:** Документ, разработанный в соответствии с принципами НАССР в целях регулирования опасностей, влияющих на безопасность пищевого продукта.
- **мониторинг (monitoring):** Проведение плановой серии наблюдений или измерений с целью оценки надлежащего действия мер контроля.
- **система мониторинга:** Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- **валидация (безопасность пищевых продуктов) (validation):** Получение при необходимости доказательств того, что элементы плана НАССР являются результативными.

СТРУКТУРА СТБ 1470-2012

- 4 Принципы разработки системы НАССР
- 5 Организация работ
 - 5.1 Определение политики
 - 5.2 Определение области распространения системы НАССР
 - 5.3 Формирование группы НАССР
 - 5.4 Описание продуктов
 - 5.5 Установление предполагаемого использования
 - 5.6 Построение блок-схемы последовательных этапов процессов

СТРУКТУРА СТБ 1470-2012

- **6 Анализ опасностей**
- 6.1 Общие требования
- 6.2 Идентификация опасностей
- 6.3 Оценка опасностей
- 6.4 Установление меры контроля (управления)
- **7 Идентификация критических контрольных точек**
- **8 Установление критических пределов**
- **9 Разработка системы мониторинга**
- **10 Коррекции и корректирующие действия**
- **11 Разработка процедур верификации**
- **12 Документирование**

ПРИНЦИПЫ НАССР

- 1 – анализ опасностей (идентификация потенциальных опасностей и их оценка) на всех стадиях «жизненного цикла» продуктов – от получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая этапы переработки, хранения и реализации;
- 2 – выявление ККТ в производстве для устранения (минимизации) опасности или возможности ее появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию продукции;
- 3 – установление критических пределов (предельных значений наблюдаемых и измеряемых параметров) в ККТ;

ПРИНЦИПЫ НАССР

- 4 – разработка системы мониторинга, позволяющая проводить контроль ККТ на основе планируемых мер и наблюдений для обеспечения соответствия установленным критическим пределам;
- 5 – разработка коррекций и корректирующих действий для применения их в случаях обнаружения отклонений от критических пределов;
- 6 – разработка и применение (поддержание) процедур верификации с целью подтверждения результативности функционирования системы НАССР;
- 7 – документирование процедур системы НАССР и ведение записей, необходимых в соответствии с процедурами системы НАССР.

5.3 Формирование группы НАССР

- Для поддержания системы НАССР в рабочем состоянии организация должна создать, применять и поддерживать в рабочем состоянии **документированную процедуру информирования группы НАССР об изменениях, включающих следующее:**
 - – пищевые продукты и новые пищевые продукты;
 - – сырье, ингредиенты и услуги;
 - – способы производства и оборудование;
 - – производственные помещения, размещение оборудования, условия окружающей среды;
 - – программы очистки и санитарной обработки;
 - – способы упаковки, хранения и реализации;
 - – уровень квалификации персонала и/или распределение ответственности и полномочий;

5.3 Формирование группы НАССР

- Для поддержания системы НАССР в рабочем состоянии организация должна создать, применять и поддерживать в рабочем состоянии **документированную процедуру** информирования группы НАССР об изменениях, включающих следующее:
 - – требования нормативных правовых актов и технических нормативных правовых актов, взаимно
 - согласованные требования потребителей и другие обязательные требования к безопасности пищевых продуктов;
 - – сведения об опасностях и мерах контроля;
 - – требования потребителя, отраслевые и иные требования, которые должна соблюдать организация;
 - – соответствующие запросы внешних заинтересованных сторон;
 - – претензии, указывающие на опасности, связанные с данным пищевым продуктом;
 - – другие условия, которые могут оказать влияние на безопасность пищевых продуктов.

5.3 Формирование группы НАССР

- Группа НАССР должна обеспечить включение этой информации в документацию при обновлении системы НАССР.
- Группа НАССР должна обеспечить, чтобы эта информация включалась как входные данные в **анализ со стороны руководства**.

5.6 Построение блок-схемы последовательных этапов процессов

- **Подтверждение блок-схемы на производственном участке**
- Группа НАССР должна верифицировать правильность блок-схем путем проверки на месте.
- Любое обнаруженное отклонение должно привести к изменению блок-схемы с целью ее уточнения.
- Проверка блок-схем на месте должна проводиться с установленной периодичностью.
- Результаты проверки должны быть задокументированы.
- Проверенные блок-схемы должны быть задокументированы и датированы.

5.6 Построение блок-схемы последовательных этапов процессов

- **Описание этапов процесса и мер контроля**
- Существующие меры контроля, параметры процессов или процедуры, которые могут повлиять на безопасность пищевых продуктов, должны быть описаны в документах организации в объеме, необходимом для выполнения анализа опасностей.
- Также должны быть описаны внешние требования (например, органов государственного управления или потребителей), которые могут повлиять на выбор, жесткость мер контроля.
- Документы с описаниями должны поддерживаться в актуализированном состоянии.

7 Идентификация критических контрольных точек

- Организация должна установить и использовать методы идентификации ККТ для опасностей, риск которых превышает допустимый уровень.
- Метод идентификации должен основываться на логическом подходе.
- Пример такого подхода приведен в приложении Б данного СТБ.
- Допускается использовать и другие методы для определения ККТ.

Схема метода для установления критических контрольных точек «Дерева принятия решений»



Схема метода для установления критических контрольных точек «Дерева принятия решений»

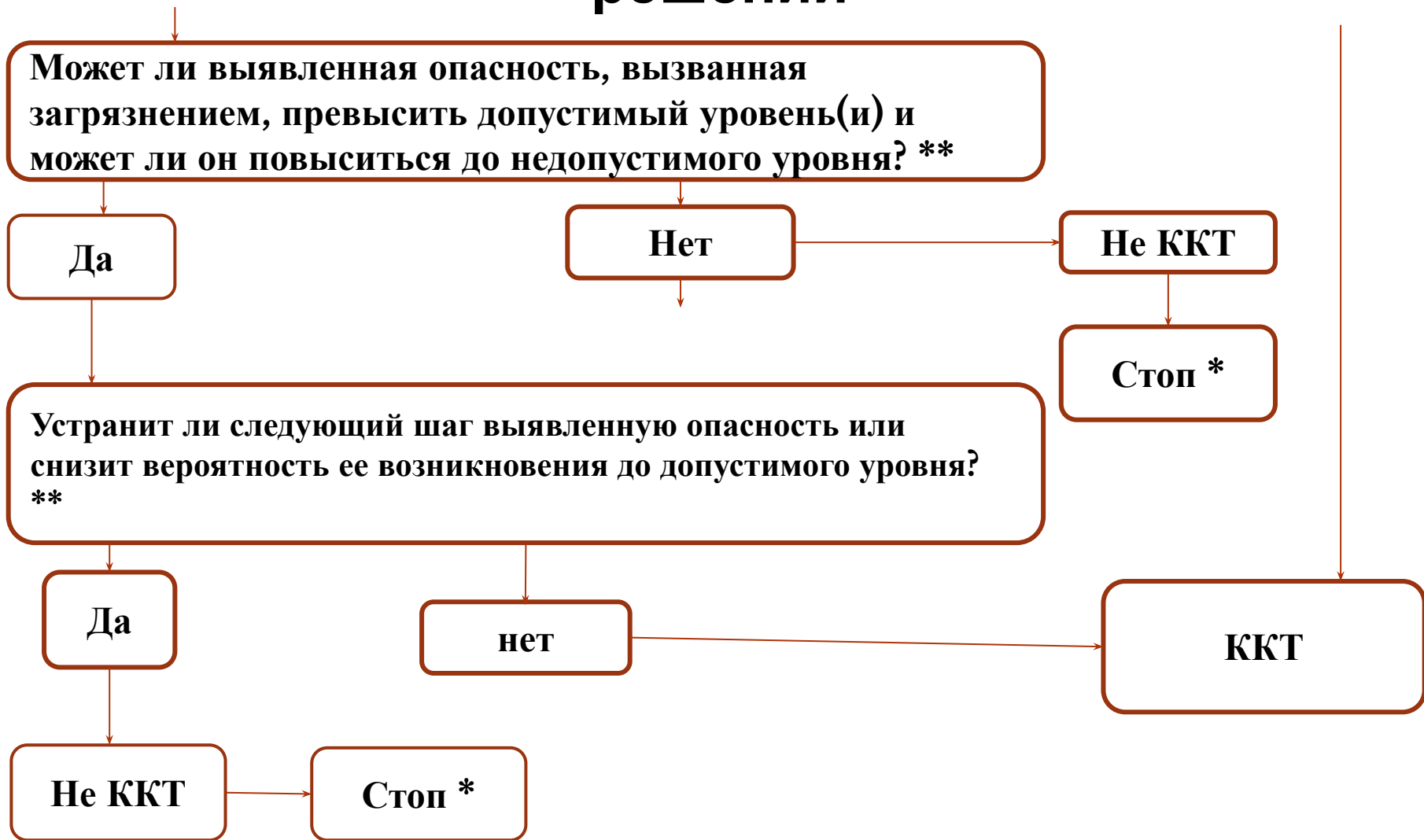


Схема метода для установления критических контрольных точек «Дерева принятия решений»

- *Примечание:*
- ** Перейти к следующей выявленной опасности в описанном процессе.*
- *** Допустимый и недопустимый уровни необходимо определять в рамках общих целей при установлении ККТ.*

7 Идентификация критических контрольных точек

- Для каждой идентифицированной ККТ группой НАССР должен быть документально оформлен **план НАССР**.
- План НАССР должен содержать для каждой идентифицированной ККТ:
 - а) опасности для продуктов, которые должны управляться в ККТ;
 - б) меры контроля;
 - в) критические пределы;
 - г) процедуры мониторинга;
 - д) коррекции и корректирующие действия, которые должны быть предприняты при превышении критических пределов;
 - е) ответственность и полномочия;
 - ж) записи по мониторингу.

9 Разработка системы мониторинга

- Система мониторинга при использовании выборочных измерений должна гарантировать, что:
 - – отобранный образец является репрезентативным для всей партии пищевого продукта;
 - – записи, связанные с мониторингом ККТ, проверяет уполномоченное для этого лицо;
 - – в системе мониторинга ККТ должны быть предусмотрены действия, предпринимаемые в случае обнаружения тенденции к выходу ККТ за допустимые пределы.

10 Коррекции и корректирующие действия

- Организация должна разработать плановые коррекции и корректирующие действия при выходе за критические пределы для ККТ.
- Эти действия должны обеспечить идентификацию причины несоответствия, возвращение параметров, контролируемых в ККТ под контроль, и предотвращение повторения этой ситуации.
- Все коррекции и корректирующие действия должны быть утверждены ответственными лицами и зарегистрированы вместе с информацией о характере несоответствия, его причинах и последствиях.
- Организация должна разработать документированные процедуры, определяющие соответствующие действия по идентификации и устранению выявленных несоответствий, а также причин их возникновения.

10 Коррекции и корректирующие действия

- Эти действия включают:
 - а) идентификацию и оценку потенциально опасных пищевых продуктов, которые были произведены в условиях выхода за критические пределы;
 - б) анализ несоответствий, анализ тенденции результатов мониторинга, которые могут указывать на потерю управления этих действий;
 - в) анализ выполнения корректировок;
 - г) определение причин несоответствия;

10 Коррекции и корректирующие действия

- Эти действия включают:
 - д) оценку необходимости действия, обеспечивающего невозможность повторения несоответствия;
 - е) определение и выполнение необходимых действий;
 - ж) запись результатов выполненных корректирующих действий;
 - з) проверку результативности выполнения корректирующих действий.
- Корректирующие действия должны быть зарегистрированы.

10 Коррекции и корректирующие действия

- Организация должна разработать документированную процедуру уведомления заинтересованных сторон (администрация, потребители, контролирующий орган и др.) и отзыва опасной продукции в случае попадания ее в реализацию.
- Высшее руководство должно назначить персонал, обладающий полномочиями на инициирование отзыва опасной продукции, и персонал, ответственный за его выполнение.
- При составлении процедуры должна быть определена степень детализации прослеживаемости пищевого продукта при производстве и после его реализации.

11 Разработка процедур верификации

- Группа НАССР должна разработать процедуры верификации.
- Процедуры верификации включают (но не ограничивают):
 - – внутренний аудит системы НАССР и связанные с ними записи;
 - – анализ системы НАССР;
 - – валидацию критических пределов;
 - – анализ случаев отклонений.
- Верификация может проводиться следующими методами:
 - – проверка правильности ведения записей и анализа отклонений;
 - – проверка специалистов, проводивших наблюдения;
 - – проверка процесса, подвергнутого мониторингу;
 - – проверка оборудования для мониторинга и измерений и др.

11 Разработка процедур верификации

- Высшее руководство должно **анализировать** через запланированные интервалы времени систему НАССР для обеспечения ее постоянной пригодности, адекватности и результативности.
- Этот анализ должен включать оценку возможностей улучшения и потребность в изменении системы НАССР, включая политику в области безопасности пищевых продуктов.
- Входные данные для анализа со стороны руководства должны включать следующую информацию, но не ограничиваться ею:
 - – последующие действия, вытекающие из предыдущего анализа со стороны руководства;

11 Разработка процедур верификации

- Входные данные для анализа со стороны руководства должны включать следующую информацию, но не ограничиваться ею:
 - – изменение условий, которые могут оказать влияние на безопасность пищевых продуктов;
 - – результаты внутреннего аудита;
 - – информацию об отзыве опасных пищевых продуктов;
 - – анализ результатов мониторинга ККТ и проведенных коррекций и корректирующих действий;
 - – анализ результатов деятельности по актуализации системы НАССР;
 - – анализ рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
 - – рекомендации по улучшению.

11 Разработка процедур верификации

- Выходные данные анализа должны содержать решения и действия, относящиеся к:
 - а) обеспечению безопасности пищевых продуктов;
 - б) повышению результативности системы НАССР;
 - в) потребностям в ресурсах;
 - г) пересмотру политики в области безопасности пищевых продуктов.

12 Документирование

- Документация системы НАССР должна содержать:
 - а) документированные заявления о политике в области безопасности пищевых продуктов;
 - б) документированные процедуры и записи, которые требуются настоящим стандартом;
 - в) документы, необходимые организации для обеспечения разработки, применения и актуализации системы НАССР.

12 Документирование

- Должна быть установлена **документированная процедура** для определения мер управления **документацией**.
- Должна быть установлена **документированная процедура** для определения мер управления идентификацией, хранением, доступом, поиском, сроками хранения и утилизации **записей**.

Благодарю за внимание