



Понимание пищевого стандарта FSSC 22000

2015

План

История возникновения

Введение FSSC 22000

Истоки мирового стандарта

Углубление в ISO 22000:2005

Основные элементы ISO 22000:2005

Спецификация ISO/TS 22002-1:2009

История возникновения

В 2009 году Глобальная Инициатива по безопасности пищевых продуктов (GFSI) одобрила содержание нового стандарта по безопасности пищевых продуктов FSSC 22000. FSSC 22000 включает в себя элементы, которые известны с предыдущих стандартов, таких как ISO 22000:2005, HACCP, BRC и IFS, а также технической спецификации ISO/TS 22002-1.

Стандарт FSSC 22000 представляет собой один из наиболее всеобъемлющих подходов к системе управления безопасностью пищевых продуктов для тех, кто вовлечен в процесс производства пищевых продуктов. Так как стандарт основывается на стандарте ISO 22000, то он с легкостью интегрируется в другие системы менеджмента качества, такие как ISO 9001, ISO 14001 и OHSAS 18001 и дает возможность пищевым организациям улучшить качество продуктов питания, а также обеспечить их безопасность.



Введение FSSC 22000

Введение знаменует важный шаг на пути к единой международной аккредитации и признанию более высокого уровня безопасности пищевых продуктов.

FSSC 22000 был одобрен GFSI в мае 2009 года, как глобальный эталон в управлении безопасностью пищевых продуктов. И в 2010 году стандарт FSSC 22000 стал шестым стандартом, который присоединился к признанным схемам GFSI. Это достижение помогает управлять экономической эффективностью и согласованностью в цепи поставок пищевых продуктов по всему миру и предоставляет большее доверие конечных пользователей при сертификации третьей стороной.



Истоки мирового стандарта

1938

Надлежащие производственные практики были введены в жизнь американским Управлением по контролю над продовольствием и медикаментам (FDA) в результате принятия в 1938 году Закона о пищевых продуктах, медикаментах и косметических веществах.

1960-е

Создана методология HACCP (Анализ рисков и критические контрольные точки)

1995

Введен стандарт Безопасности и качества продуктов питания (SQF) (стандарт одобренный GFSI)

1998

Введен первый стандарт Британского консорциума розничной торговли (BRC) (на данный момент стандарт одобренный GFSI)

Конец 1990-х

Введены GlobalGAP (первоначально известные как EurepGAP)

Май 2000г

Основание Глобальной инициативы по безопасности пищевых продуктов (GFSI)

2004

Введен Международный пищевой стандарт (IFS) (стандарт одобренный GFSI)

2005

Основан фонд по сертификации пищевой безопасности
Издан стандарт ISO 22000:2005, но не одобрен GFSI в связи с отсутствием достаточных программ предварительных условий.



Истоки мирового стандарта

2007

7 крупных компаний розничной торговли согласились сократить дублирование в цепи поставок путем общего принятия любой протестированной схемы GFSI (BRC, IFS, SQF или Dutch HACCP).

2008

Издан PAS 220:2008 в качестве способа установить достаточные программы предварительных условий для ISO 22000:2005

2009

Издан FSSC 22000 в виде комбинации ISO 22000:2005 и PAS 220:2008

Май 2009

Содержание FSSC 22000 утверждено GFSI.

Февраль

Стандарт FSSC 22000 был полностью признан GFSI.

2010

FSSC 22000 принят Европейским сотрудничеством по аккредитации

Октябрь 2010

В результате создания PAS 223 «Программы предпосылки по безопасности пищевых продуктов для проектирования и производства упаковочных материалов для пищевых продуктов» была расширена область применения стандарта FSSC 22000.

Июль

2011

Общепринятая спецификация PAS 220:2008 была отменена и заменена технической спецификацией ISO/TS 22002-1:2009. Содержание спецификаций одинаковое.

Март 2012

Углубление в ISO 22000:2005

Для полного понимания сертификационных требований FSSC 22000 важно рассмотреть требования ISO 22000:2005 и ISO/TS 22002-1:2009, так как они формируют основу данного стандарта.

ISO 22000:2005 был разработан для того, чтобы покрыть все процессы пищевой цепи, которые прямо или косвенно связаны с потребляемым пищевым продуктом. Этот стандарт состоит из **восьми** основных элементов, которые представлены ниже.

Область применения

Область применения фокусируется на внедрении мер контроля для гарантии того, что процессы смогут удовлетворить требования потребителя и регуляторных органов по вопросам безопасности пищевых продуктов. Этот стандарт может быть применен ко всем организациям, которые прямо или косвенно вовлечены в один или более этапов пищевой цепи, независимо от размера и сложности организации.

Нормативные ссылки

Это ссылки к материалам, которые могут использоваться для определения значения, и связаны с терминами и словарем, которые используются в документе стандарта ISO.

Термины и определения

В целях обеспечения согласованности и использования общей терминологии, раздел «Термины и определения» ISO 22000:2005 содержат ссылки к 82 определениям, которые находятся в ISO 9001:2008, а также список определений, которые являются специфичными только для этого стандарта.

Основные элементы ISO 22000:2005



Система менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП)

В этом разделе акцент делается на установление, документирование, внедрение и поддержание эффективной СМБПП. Это включает процедуры и записи необходимые для гарантии того, что СМБПП эффективно разработана, внедрена и обновляется.

Ответственность руководства

Данный раздел описывает обязательства высшего руководства относительно внедрения и поддержания. Назначение руководителя и членов команды СБПП, установление понятной политики, целей, планов действий в чрезвычайных ситуациях и ответственности, а также создание эффективной связи внутри организации, а также с поставщиками и клиентами – все это ключевые моменты этого раздела.

Управление ресурсами

Эффективное внедрение СМБПП требует, чтобы высшее руководство обеспечило надлежащими ресурсами, бюджетом и персоналом для эффективного хода системы. Плановое, документированное обучение и оценивание ключевого персонала, а также обеспечение безопасной, рабочей средой и инфраструктурой имеют решающее значение для непрерывного функционирования системы.

Планирование и создание безопасных продуктов

Этот раздел включает в себя элементы Надлежащей производственной практики (GMP) и методологии HACCP, включая любые регуляторные требования, которые применяются к организации и процессам. Необходимо выполнение соответствующих программ-предпосылок (например, обучение, санитария, техническое обслуживание, прослеживаемость, оценка поставщиков, контроль над несоответствующей продукцией, отзыв продукции), которые относятся к требованиям, которые обеспечивают основу для производства безопасной продукции.

Валидация, верификация и внедрение СМБПП

В целях поддержания и демонстрации результативности СМБПП, организация должна подтвердить (валидировать), что все предположения, используемые в системе, являются научно обоснованными. Кроме того, организация должна планировать, проводить и документировать регулярные проверки (верификацию) всех компонентов системы для оценки того, работает ли система, так как задумано, или же необходимы ее изменения. Проверка должна также являться частью непрерывного процесса улучшения.

Спецификация ISO/TS 22002-1:2009



Операции пищевых производств являются разнообразными и не все требования, определенные в ISO/TS 22002-1 могут быть применимы повсеместно во всех организациях.

Спецификация ISO/TS 22002-1:2009 включает детализированные требования, среди которых:

- конструкция и планировка зданий;
- планировка помещений и рабочих пространств;
- коммуникации воздуха, воды и энергии;
- удаление отходов;
- пригодность оборудования, очистка и обслуживание;
- управлениекупаемыми материалами;
- меры предупреждения перекрестной контаминации;
- очистка и дезинфекция;
- контроль вредителей;
- личная гигиена.

Дополнительные требования в FSSC 22000

Кроме требований, которые указаны в стандартах ISO 22000 и ISO/TS 22002-1, FSSC 22000 содержит дополнительные требования, которые производители и поставщики должны соблюдать. Эти дополнительные требования оговаривают следующее:

- Производители должны иметь реестр применимых иностранных, регуляторных и законных требований, которые касаются безопасности продуктов питания, включая так же требования к: сырью, услугам и продукции, которая производится и поставляется. Кроме того, производитель должен отвечать кодексам практики, связанным с безопасностью продуктов питания, требованиям потребителя и другим дополнительным требованиям.
- Система безопасности пищевых продуктов должна гарантировать и продемонстрировать соответствие с этими требованиями.
- Производитель должен гарантировать, что для всех услуг (включая коммунальные услуги, транспорт и обслуживание), которые могут повлиять на пищевую безопасность, определены требования, описаны в документах в объеме, необходимом для проведения анализа рисков, и управляются в соответствии с требованиями ISO/TS 22002-1, пункт 9.
- В заключении, производитель должен обеспечить эффективный контроль над персоналом относительно правильного применения принципов и методов относительно безопасности пищевых продуктов, соразмерных с их деятельностью.



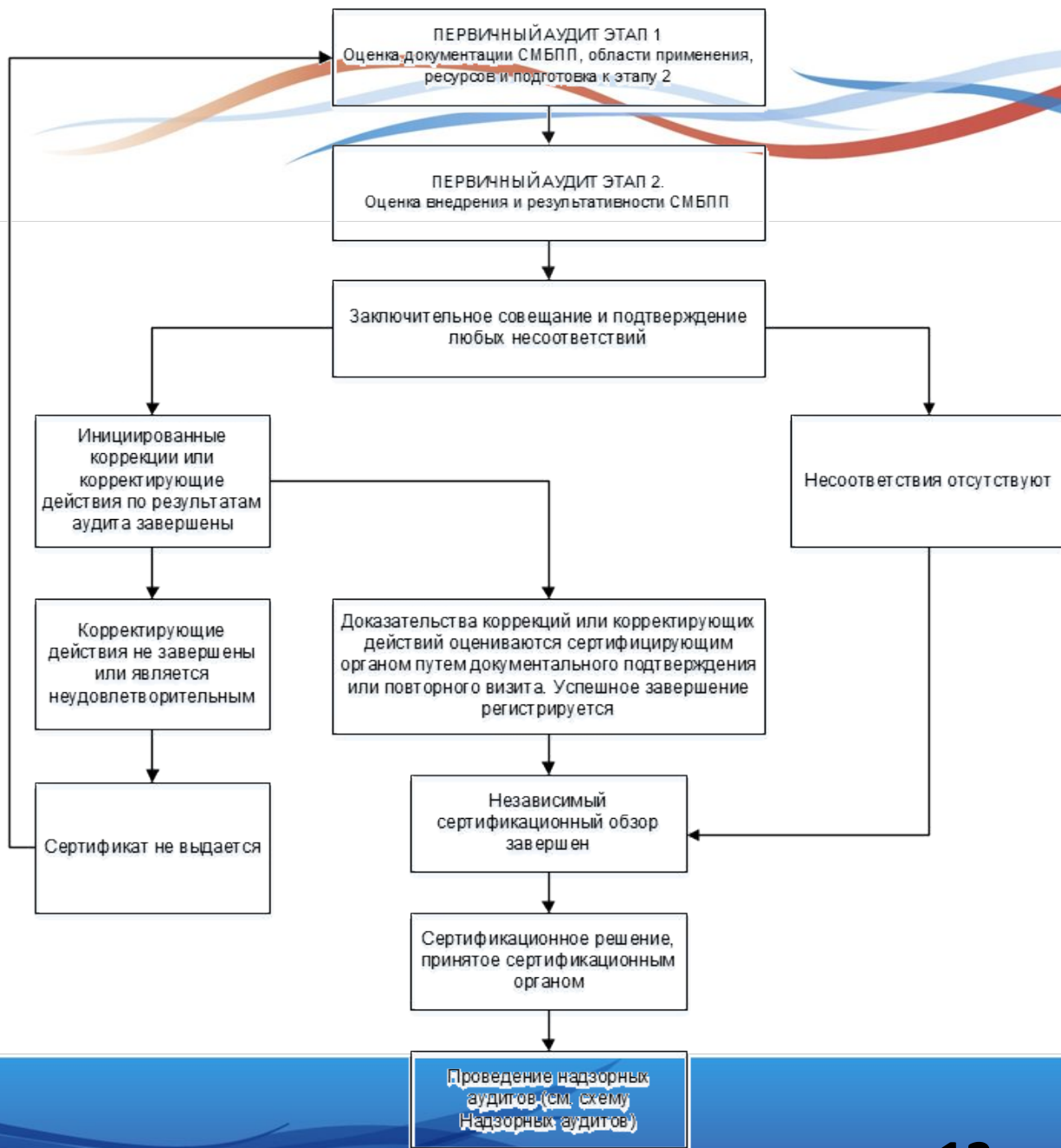
Область применения FSSC 22000

FSSC 22000 может быть применен ко многим организациям любого размера и сложности, которые участвуют в производстве пищевых продуктов. Не имеет значения, какую позицию занимает производитель в пищевой цепи, получает он прибыль или нет, являются ли он частным или государственным. Это включает следующих производителей:

- Скоропортящиеся продукты животного происхождения (т.е. упакованное мясо, птица, яйца, молочные и рыбные продукты);
- Скоропортящиеся продукты растительного происхождения (т.е. упакованные свежие фрукты и соки, консервированные фрукты, упакованные свежие овощи, консервированные овощи);
- Продукты с длительным сроком хранения (т.е. консервы, печенье, сухие завтраки, растительное масло, питьевая вода, напитки, макаронные изделия, мука, сахар, соль);
- Пищевые ингредиенты (то есть, добавки, витамины и био-культуры), за исключением технических и технологических вспомогательных средств;
- Упаковка для пищевых продуктов (т.е. продукцию прямо или косвенно контактирующую с пищевыми продуктами).

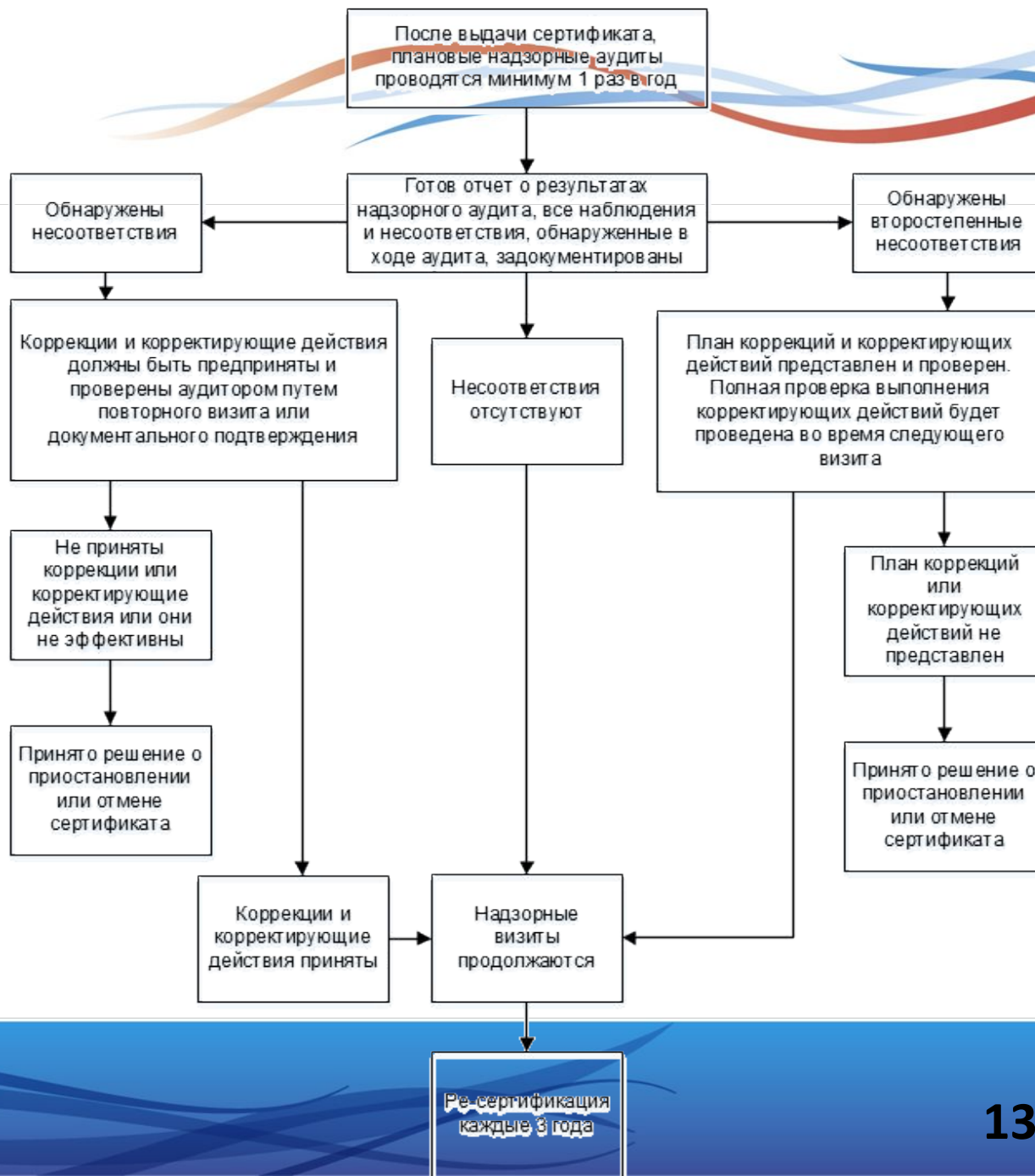
Процесс аудита

Процесс проведения аудита по FSSC 22000 основан на базе стандарта ISO 22000:2005 и проходит каждые три года.



Надзорные аудиты

Для
обеспечения
непрерывного
улучшения
минимум 1 раз в
год проводятся
надзорные





Почему FSSC 22000 работает?

FSSC 22000 это наиболее комплексный стандарт системы менеджмента безопасности продуктов питания так как он:

- Легче всего сопоставляет менеджмент безопасности продуктов питания с другими системами менеджмента, такими как системы менеджмента качества, окружающей среды и безопасности.
- Полностью включает в себя ISO 22000:2005, программы предварительных условий (PRPs), HACCP и применимые шаги Кодекса.
- Контролирует/снижает риски пищевой безопасности и способствует постоянному улучшению аспектов безопасности продуктов питания.
- Способствует соблюдению законодательства.
- Повышает прозрачность всей цепи поставки пищевых продуктов.
- Позволяет небольшим и/или менее развитым организациям осуществлять внешне разработанную систему.

Заключение

FCCS 22000 сочетает в себе преимущества инструмента для управления бизнесом, связывая пищевую безопасность и бизнес-процессы с возможностью удовлетворить растущие потребительские требования, а также предоставляет возможность сертификации системы менеджмента безопасности продуктов питания, одобренную GFSI.

FSSC 22000 предусматривает конкретные обязательства высшего руководства и принуждает организации анализировать требования потребителя, определять процессы и демонстрировать последовательный контроль над выявленными опасностями, обновлять и улучшать систему путем внесения изменений в процесс, требования и правила.

Стандарт обеспечивает реальную ценность для организации, независимо от размера и сложности, уровня поставщиков и покупателей всей пищевой цепи и по всему миру.



Food Safety System Certification 22000

**Спасибо за
внимание!**



Авторы

- Сюпрея Сансават
- Виктор Мулиил

Материал подготовлен Анной Джежик по материалам зарубежных изданий

<http://www.klubok.net/>