

# **СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

**УМД**

**ЛЕКЦИЯ-ПРЕЗЕНТАЦИЯ**



# ИСТОЧНИКИ. ТР И СТАНДАРТЫ ISO

- **ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА ТР ТС 021/2011 «О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»**
- **ISO 22000 - СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ - ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ЛЮБОЙ ОРГАНИЗАЦИИ В ПИЩЕВОЙ ЦЕПИ.**
- **ISO 22001 - РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ISO 9001:2000 ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЕДЫ И НАПИТКОВ (ЗАМЕНЯЕТ: ISO 15161:2001).**
- **ISO/TS 22002-НЕОБХОДИМЫЕ УСЛОВИЯ ПРОГРАММ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ — ЧАСТЬ 1: ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО**
- **ISO TS 22003 - СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИЙ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ РЕВИЗИЮ И СЕРТИФИКАЦИЮ О СИСТЕМАХ УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.**
- **ISO TS 22004 - СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ - РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ ISO 22000:2005.**
- **ISO 22005 - ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ И ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ СИСТЕМНОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ И ВНЕДРЕНИЯ.**
- **ISO 22006 - СИСТЕМЫ УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ - РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ ISO 9002:2000 ДЛЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА.**

# ИСТОЧНИКИ. ФЗ, ГОСТ И МР

- **ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН ОТ 02.01.2000 N 29-ФЗ (РЕД. ОТ 13.07.2015) "О КАЧЕСТВЕ И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ"**
- **ГОСТ Р ИСО 22000-2007. НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ. СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ, УЧАСТВУЮЩИМ В ЦЕПИ СОЗДАНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ"**
- **"ГОСТ Р 51705.1-2001. ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ. СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ.**
- **ГОСТ Р 56202-2014. НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ. ПРОДУКЦИЯ ПИЩЕВАЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ. БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ К ПИЩЕ. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ В СООТВЕТСТВИИ С ПРИНЦИПАМИ НАДЛЕЖАЩЕЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ"**
- **ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009. НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ. ПРОГРАММЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. ЧАСТЬ 1. ПРОИЗВОДСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ"**
- **ГОСТ Р ИСО/ТУ 22004-2008. НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ. СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ИСО 22000:2005«**
- **ГОСТ Р 53755-2009 (ISO/TS 22003:2007). НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ. СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНАМ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИМ АУДИТ И СЕРТИФИКАЦИЮ СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ«**
- **ГОСТ Р ИСО 22005-2009. НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ. ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ В ЦЕПОЧКЕ ПРОИЗВОДСТВА КОРМОВ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ И ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЕКТИРОВАНИЮ И ВНЕДРЕНИЮ СИСТЕМЫ**
- **МР 5.1.0096-14. 5.1. ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ. НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ. СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. МЕТОДИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К ОРГАНИЗАЦИИ ОЦЕНКИ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП (АНАЛИЗ РИСКОВ И КРИТИЧЕСКИЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ)**

Примечание: ХАССП - HACCP Hazard analysis and critical control points  
(Анализ рисков и критические контрольные точки)

# **БАЗА ДЛЯ РАЗРАБОТКИ СМБПП НА ПРЕДПРИЯТИИ (ВАРИАНТЫ)**

- **ВАРИАНТ 1. ГОСТ 51705.1-2001 - УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП**
- **ВАРИАНТ 2. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 - СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ, УЧАСТВУЮЩИМ В ЦЕПИ СОЗДАНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**
- **ВАРИАНТ 3. ISO 22000:2005 - СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА В ОБЛАСТИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ — ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ЛЮБЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ В ЦЕПИ ПОСТАВОК**



# ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

- **ОПАСНОСТЬ, УГРОЖАЮЩАЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (FOOD SAFETY HAZARD):** БИОЛОГИЧЕСКОЕ, ХИМИЧЕСКОЕ ИЛИ ФИЗИЧЕСКОЕ ВЕЩЕСТВО, СОДЕРЖАЩЕЕСЯ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, А ТАКЖЕ СОСТОЯНИЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРЫЕ МОГУТ ПОТЕНЦИАЛЬНО ОБУСЛОВИТЬ ОТРИЦАТЕЛЬНОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ НА ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА
- **КРИТИЧЕСКАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА (CRITICAL CONTROL POINT):** ЭТАП ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, НА КОТОРОМ ВАЖНО ОСУЩЕСТВИТЬ МЕРОПРИЯТИЕ ПО УПРАВЛЕНИЮ С ЦЕЛЬЮ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ, УСТРАНЕНИЯ ИЛИ СНИЖЕНИЯ ДО ПРИЕМЛЕМОГО УРОВНЯ ОПАСНОСТИ, УГРОЖАЮЩЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
- **ВАЛИДАЦИЯ (VALIDATION):** ПОЛУЧЕНИЕ СВИДЕТЕЛЬСТВА О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ПОДТВЕРЖДАЮЩЕГО, ЧТО МЕРОПРИЯТИЯ ПО УПРАВЛЕНИЮ, ОСУЩЕСТВЛЯЕМЫЕ СОГЛАСНО ПЛАНУ ХАССП И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЕ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ, СПОСОБНЫ БЫТЬ РЕЗУЛЬТАТИВНЫМИ

# СТРУКТУРА ПЛАНА ХАССП

- **A) ОПАСНОСТИ, КОТОРЫЕ УГРОЖАЮТ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ И КОТОРЫМИ НЕОБХОДИМО УПРАВЛЯТЬ В КРИТИЧЕСКОЙ КОНТРОЛЬНОЙ ТОЧКЕ**
- **B) МЕРОПРИЯТИЯ ПО УПРАВЛЕНИЮ**
- **C) КРИТИЧЕСКИЕ ПРЕДЕЛЫ**
- **D) ПРОЦЕДУРЫ МОНИТОРИНГА**
- **E) КОРРЕКЦИЮ И КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ, КОТОРЫЕ БУДУТ ПРЕДПРИНЯТЫ, ЕСЛИ БУДУТ ПРЕВЫШЕНЫ КРИТИЧЕСКИЕ ПРЕДЕЛЫ**
- **F) РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОТВЕТСТВЕННОСТИ И ПОЛНОМОЧИЙ**
- **G) ВЕДЕНИЕ ЗАПИСЕЙ ПРИ МОНИТОРИНГЕ.**

# ЗАДАНИЯ

- **СОСТАВИТЬ БЛОК-СХЕМУ ДЕЙСТВУЮЩИХ НПА, РЕГУЛИРУЮЩИХ СМБПП НА ТЕРРИТОРИИ РФ НА 2016 ГОД**
- **СОСТАВИТЬ ПРЕЗЕНТАЦИЮ, ОТРАЖАЮЩУЮ БАЗОВЫЕ ПРИНЦИПЫ И СОДЕРЖАНИЯ ИСТОЧНИКА (ОДНОГО) ИЗ СЛАЙДОВ 2-3 (1 СТУДЕНТ =1 ИСТОЧНИК, ПОВТОРЕНИЙ БЫТЬ НЕ ДОЛЖНО!)**
- **СОСТАВИТЬ КРАТКИЙ КОНСПЕКТ-ПРЕЗЕНТАЦИЮ ПО ВОПРОСАМ (СМ. СЛ. СЛАЙД). ПО КАЖДОМУ ВОПРОСУ – ДО 15 СЛАЙДОВ**

# **ВОПРОСЫ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ ПО СОСТАВЛЕНИЮ КОНСПЕКТА- ПРЕЗЕНТАЦИИ**

- **КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ КАК ОСНОВНЫЕ СВОЙСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**
- **КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**
- **ПРИНЦИПЫ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОСНОВЕ ИДЕНТИФИКАЦИИ ОПАСНЫХ ФАКТОВ И УПРАВЛЕНИЯ РИСКАМИ**
- **РАЗРАБОТКА И ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**



# ИНДИВИДУАЛЬНАЯ (КОНТРОЛЬНАЯ) РАБОТА

- **РАЗРАБОТКА И ВНЕДРЕНИЕ СМБПП НА ПРЕДПРИЯТИИ НА ПРИМЕРЕ.....**

**ПРИ ВЫБОРЕ ПРЕДПРИЯТИЯ АПК НЕОБХОДИМО УЧИТЫВАТЬ КАЗАЧИЙ КОМПОНЕНТ!!!!**

**СТРУКТУРА И(К)Р:**

- **ВВЕДЕНИЕ,**
- **ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ (5-7 СТРАНИЦ),**
- **ПРАКТИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ (10-15 СТРАНИЦ),**
- **ЗАКЛЮЧЕНИЕ,**
- **БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК (ИСТОЧНИКИ С 2012-2016 ГГ., РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ РЕСУРСОМ ELIBRARY.RU),**
- **РЕЗУЛЬТАТЫ ТЕХНИЧЕСКОЙ ПРОВЕРКИ НА ОБЪЕМ НЕКОРРЕКТНЫХ ЗАИМСТВОВАНИЙ (ИСПОЛЬЗОВАТЬ СИСТЕМУ ANTIPLAGIAT.RU)**