

Утверждаю

РУКОВОДСТВО
ПО СИСТЕМЕ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.
ISO 22000:2018

Содержание

1.	Область применения	3
2.	Нормативные ссылки	3
3.	Термины и определения	3
4.	Среда организации	3
5.	Лидерство.....	4
5.1	Лидерство и приверженность.....	4
5.2	Политика	4
5.3	Функции, ответственность и полномочия в организации	4
6.	Планирование	4
6.1	Действия в отношении рисков и возможностей.....	4
6.2	Цели системы менеджмента безопасности пищевой продукции и планирование их достижения.....	4
6.3	Планирование изменений	4
7.	Средства обеспечения.....	4
7.1	Ресурсы.....	4
7.2	Компетентность	5
7.3	Осведомленность.....	5
7.4	Обмен информацией	5
7.5	Документированная информация	5
8.	Производственная деятельность.....	5
8.1.	Планирование и управление на операционном уровне	5
8.2.	Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ)	5
8.3.	Система прослеживаемости	6
9.	Оценка результатов деятельности	6
9.1.	Мониторинг, измерение, анализ и оценка	6
9.2.	Внутренний аудит	6
9.3.	Анализ со стороны руководства	6
10.	Улучшение	6
10.1.	Несоответствия и корректирующие действия	6
10.2.	Постоянное улучшение	6
10.3.	Актуализация системы менеджмента безопасности пищевой продукции	6

1. Область применения

1.1 Настоящее руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) разрабатывается и применяется Компанией для контроля всех этапов производственного процесса, включая переработку, распространение, транспортировку, хранение и реализацию пищевых продуктов. Оно охватывает полный цикл от получения сырья до поставки готовой продукции потребителям, с основной целью — обеспечения безопасности пищевой продукции и защиты здоровья потребителей.

1.2 Руководство охватывает деятельность всех подразделений Компании, вне зависимости от их размера, типа или структуры, участвующих в производстве и обработке пищевых продуктов, а также организаций, предоставляющих сопутствующие услуги (таких как дистрибьюторы и логистические компании), в случаях, когда существует риск влияния на безопасность продуктов.

2. Нормативные ссылки

ISO 22000:2018 — система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организации, участвующей в цепочке поставок пищевых продуктов.

ISO 9001:2015 — система менеджмента качества. Требования.

НАССР (Принципы и руководство по внедрению) — система анализа опасностей и критических контрольных точек.

Codex Alimentarius — Международный кодекс безопасной пищи, который включает принципы и рекомендации по безопасному производству продуктов.

.....
.....

3. Термины и определения

Безопасность пищевой продукции — отсутствие опасности для здоровья потребителей при нормальном потреблении пищевых продуктов.

Система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) — совокупность политик, процессов и ресурсов, направленных на достижение целей по обеспечению безопасности пищевой продукции на всех этапах ее обращения.

Риск — вероятность возникновения неблагоприятного события и его последствия, которые могут повлиять на безопасность пищи.

Предварительные обязательные мероприятия (ПОПМ) — программы, направленные на обеспечение основных условий для безопасности пищевой продукции, такие как санитарные и гигиенические условия на всех этапах.

Анализ опасностей — процесс идентификации и оценки опасностей, которые могут повлиять на безопасность пищевой продукции.

4. Среда организации

Понимание организации и ее среды

Компания на постоянной основе постоянно осуществляет анализ как внутренних, так и внешних факторов, влияющих на безопасность пищевой продукции. Это включает в себя изучение законодательных требований, технологических процессов, условий на рынке, а также культурных и социальных аспектов, которые могут влиять на потребности и поведение потребителей.

Понимание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон

Компания идентифицировала все заинтересованные стороны, включая потребителей, поставщиков, регулирующие органы и другие субъекты, которые могут оказывать влияние на безопасность пищевых продуктов. Собрана вся информация об их требованиях и ожиданиях, особенно в отношении качества и безопасности продукции, соблюдения стандартов и законодательства.

Определение области применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции