

# ИСО 22000-2019: ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ?

*«Безграмотными в XXI веке будут не те, кто не умеет читать и писать, а те, кто не умеет учиться и переучиваться».*

*Э. Тофлер*

И МИСТЕРУ  
МАХ ТЕХНОЛОГИИ



Текст  
О. И. Пономарева,  
ректор СПИ/УПТ

С 1.01.2020 года введен в действие стандарт ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», утвержденный Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 июля 2019 г. N 416-ст.

Российский ГОСТ идентичен международному стандарту ISO 22000:2018 и пришел на смену ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Стандарт может использовать любое по размерам и структуре предприятие.

Переходный период на новый стандарт Росстанларгом пока не установлен.

С момента выхода предыдущей версии прошло уже 13 лет. Необходимость принятия новой версии связана с появ-

лением международного стандарта ISO 22000:2018, который разработан по той же структуре, что ISO 9001:2015 (СМК) и ISO 14001:2015 (экологический менеджмент). Одинаковая структура облегчает



лы, например, раздел 4.1 «Понимание организации и ее среды», раздел 4.2 «Понимание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон», раздел 6.1 «Действия в отношении рисков и возможностей» и др.;

- изменены названия некоторых разделов, например, в новой версии Раздел 4 называется «Среда организации», Раздел 5 - «Лидерство», Раздел 6 - «Планирование», раздел 8 - «Производственная деятельность» и др.

Эксперты в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) отмечают, что по сравнению с предыдущей версией введенный стандарт значительно расширен и дополнен:

- добавлена вводная информация относительно высокоуровневой структуры стандарта и построения документа, добавлены принципы, свойственные стандартам серии ISO, внесены пояснения по процессному подходу, циклу PDCA и риск-ориентированному мышлению. Мышление с акцентом на риски позволяет определить факторы, вызывающие отклонение процессов и СМБПП от запланированных результатов и внедрить мероприятия по управлению для предотвращения или минимизирования негативных эффектов;
- добавлены требования для определения внешних и внутренних вопросов, связанных с целями предприятия и возможностями добиться намеченных результатов;
- добавлены новые требования в отношении определения рисков и возможностей, действий, необходимых для решения

- возникших вопросов, а также связанного с ними планирования;
- значительно расширены обязательства высшего руководства;
- расширены требования в части определения и документирования контроля процессов, отанных на аутсорсинг;
- включены требования к определению целей по SMART (цели должны быть точными, измеримыми, достижимыми, актуальными и определенными по времени);
- добавлены дополнительные требования по объему внутреннего и внешнего обмена информацией, добавлены новые требования по внешнему обмену информацией с клиентами;
- добавлены минимальные требования по организации системы прослеживаемости и по верификации и испытанию эффективности системы прослеживаемости;
- изменено словосочетание «аварийная ситуация» на «происшествия», включено требование относительно наличия документации по управлению этими

- ситуациями;
- добавлена рекомендация по наиболее подробному рассмотрению опасностей;
- объединены в одном документе план НАССР (анализ рисков и критические контрольные точки) и документ OPRP (операционные программы превентивных условий) под названием «План контроля опасности»;
- добавлены требования по валидации программного обеспечения, используемого для мониторинга и измерения в рамках СМБПП, включая документально подтвержденную информацию по валидации;
- уточнено требование для оценки каждой партии потенциально небезопасного продукта, добавлен дополнительный потенциальный механизм использования несоответствующего продукта (для альтернативного использования);
- расширены вводные данные для создания программы аудита: изменения в СМБПП и результаты мониторинга и измерения должны быть приняты во

интеграцию документа с другими системами менеджмента.

Новая версия стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 существенно отличается от предыдущей – ИСО 22000-2007, в частности:

- введен ряд новых понятий, определены терминологические отличия таких понятий как «валидация», «мониторинг» и «верификация»;
- добавлены новые разде-





внимание при разработке программы аудита;

- изменена структура и количество входных данных для анализа со стороны высшего руководства.

Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий в течение ряда лет проводит подготовку специалистов отделов качества, рабочих групп пищевой безопасности предприятий регионов России правилам разработки, внедрения и поддержания систем менеджмента пищевой безопасности на основе ГОСТ Р ИСО 22000-2007, принципов ХАССП, «Бережливого производства» и др. Так, в 2019 г. обучено более 50 слушателей, среди которых специалисты ГК «Каравай», ОАО Томское пиво», ЗАО «Томмолоко», ООО «Экопродпах», ООО «Дольне Натс», ООО «Гурме» и др. По заявке АО «Казанский хлебозавод №3» СПИУПТ провел выездное корпоративное обучение на базе предприятия.

Образовательные программы института всегда

ориентированы на опережение и имеют своей целью помочь пищевым предприятиям в повышении конкурентоспособности. Для быстрой адаптации к работе по требованиям стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 СПИУПТ подготовил программу «Требования к организациям в цепи создания пищевой продукции. Новые нормативные документы», в которой рассматриваются изменения в стандарте, требования новой, 5 версии схемы сертификации FSSC 22000, а также использование системы пищевой безопасности в продвижении продукции и развитии фирменного бренда.

Наряду с повышением квалификации в СПИУПТ проводится профессиональная переподготовка по направлениям: «Микробиология», «Эксперты-испытатели органолептического анализа», «Специалист по стандартизации в пищевой промышленности», «Физико-химический анализ пищевых продуктов», «Современная

техника и технология хлебопекарного производства» и др.

С начала 2020 года открыт прием заявок от специалистов пищевых, в том числе хлебопекарных предприятий, на обучение по программе профессиональной переподготовки: «Внутренний аудитор систем менеджмента качества на пищевых предприятиях».

Цель обучения – получение специальных знаний и практических навыков для выполнения нового вида профессиональной деятельности: проведение независимых внутренних проверок по вопросам надежности и эффективности функционирования систем управления пищевой безопасностью. Для удобства слушателей предусмотрено сочетание электронного обучения с элементами дистанционных образовательных технологий и очной формы обучения с проведением практических занятий, рассмотрением ситуационных задач и возможностью получить консульта-

ционную помощь опытного эксперта-аудитора. Специальный раздел программы подготовки аудиторов посвящен рассмотрению рисков в ходе проведения внутренних проверок. В соответствии с последней версией стандарта ГОСТ Р ИСО 19011-2018 «Руководящие указания по проведению аудитов систем менеджмента» необходимо идентифицировать риски и оценивать вероятность их появления. При проведении внутренних аудитов могут возникать следующие риски: ошибки при планировании аудитов, например, СМЕПП не эффективна, а количество аудитов установлено как для эффективной СМЕПП; не достижение целей аудита, например, из-за недостатка времени отводимого на конкретный аудит, из-за некомпетентности аудиторов, из-за отсутствия в группе технических экспертов, из-за противодействия руководства и персонала проверяемого подразделения (участка). Неполучение объективной и достоверной информации в ходе аудита, например, из-за недостаточной квалификации специалистов проверяемого подразделения (участка), из-за некомпетентности аудиторов, из-за противодействия руководства и персонала проверяемого подразделения (участка).

Разглашение конфиденциальной информации, полученной аудитором в ходе аудита, третьим лицам, например, предприятию-конкуренту.

В ходе обучения слушатели получают конкретные практические рекомендации по снижению вероятности возникновения рисков при проведении внутренних проверок.



**План-график повышения квалификации руководящих работников и специалистов пищевой и перерабатывающей промышленности АПК РФ**  
**Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий**  
 февраль - март 2020 года.  
 191186 Санкт-Петербург, наб. кан. Грибоедова, д.7. Тел.: (812) 312-38-31. [www.hiebspb.ru](http://www.hiebspb.ru)

Дата	Название программы, темы
<b>«Современная техника и технология пищевых производств»</b>	
10-14 февраля	Повышение квалификации «Подтверждение компетенций начальника производственной лаборатории хлебопекарного предприятия»
17-20 марта	Открытое заседание «Делового клуба» в рамках программы выставки Modern Bakery 2020, Россия, Москва
<b>«Микробиология пищевых производств»</b>	
3-14 февраля 16-27 марта	Повышение квалификации «Микробиология пищевых производств. Безопасность работы с ПБА III-IV групп патогенности».
10-21 февраля	Повышение квалификации «Микробиология воды. Безопасность работы с ПБА III-IV групп патогенности»
10-21 февраля	Повышение квалификации «Санитарно-микробиологические исследования воды на пищевых производствах. Безопасность работы с ПБА III-IV групп патогенности».
<b>«Менеджмент на предприятиях АПК»</b>	
11-12 февраля	Практический семинар «Бережливое производство: непрерывное улучшение, оптимизация процессов».
10-12 марта	Повышение квалификации «Построение и аудит системы менеджмента качества в соответствии с современными требованиями нормативных документов».
<b>«Качество и безопасность пищевых продуктов»</b>	
3-5 февраля	Повышение квалификации «Обеспечение качества испытаний. Прекурсоры, реактивы и расходные материалы для проведения испытаний».
24-27 марта	Повышение квалификации «Проведение испытаний продовольственного сырья и пищевой продукции».
2-8 марта	Повышение квалификации «Эксперт органолептического анализа пищевых продуктов. Подтверждение квалификации».
11-13 февраля	Повышение квалификации «Методы отбора проб, идентификация образцов и пробоподготовка продовольственного сырья и пищевой продукции».
10-13 марта	Повышение квалификации «Контроль качества воды. Отбор проб и пробоподготовка. Методы испытаний органолептические, физико-химические и микробиологические».
18-20 февраля	Повышение квалификации «Органолептические методы испытаний качества воды в соответствии с ГОСТ Р 57164-2016. Объекты испытаний: вода питьевая, природная и дистиллированная».
25-27 февраля	Повышение квалификации «Контроль упаковочных материалов и упаковочных средств. Методы испытаний».
24-28 февраля	Повышение квалификации «Актуализация деятельности лаборатории в свете ГОСТ ISO/IEC 17025-2019. Подтверждение компетентности и оценка соответствия критериям аккредитации».
<b>«Стандартизация, сертификация и управление качеством в пищевой промышленности»</b>	
10-14 февраля	Повышение квалификации «Актуальные требования технического регулирования и стандартизации на таможенной территории Евразийского экономического союза».
24-27 марта	Практический семинар «Идентификация, маркирование и сопроводительная документация на пищевую продукцию. Правила маркировки на территории ЕАЭС».
<b>«Управление продажами продовольственных товаров на основе маркетинга»</b>	
25-27 марта	Практический интенсив «Ключевые драйверы роста продаж. Развитие продаж в условиях жесткой конкуренции».