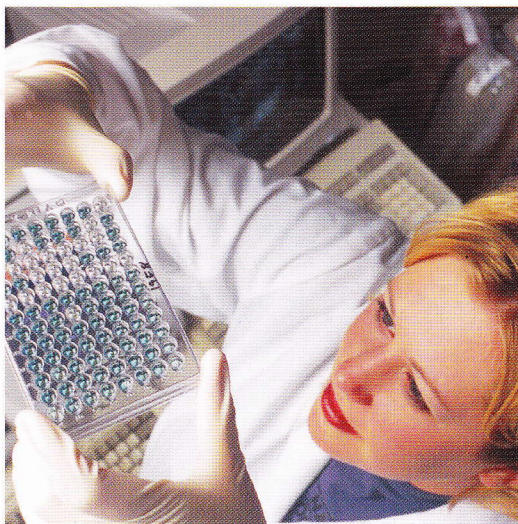




РУССКИЙ РЕГИСТР

СЕРТИФИКАЦИЯ СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
НА СООТВЕТСТВИЕ СТАНДАРТА
ISO 22000:2005



ИСТИНА. ДОВЕРИЕ.
ОБЪЕКТИВНО, БЕСПРИСТРАСТНО, КОМПЕТЕНТНО.

ISO 22000



ISO 22000 — это новый международный стандарт, разработанный пищевой промышленностью как для пищевой промышленности, так и для смежных отраслей — поставщиков, дистрибьюторов — целью которого является гармонизация требований к менеджменту безопасности пищевых продуктов для любых предприятий и организаций, участвующих в продуктовой цепи. Разработка данного стандарта была вызвана ростом глобальной торговли, повышением требований потребителей и возникновением потребностей компаний-производителей пищевых продуктов в использовании эффективных систем обеспечения безопасности пищевой про-

дукции. ISO 22000 интегрирует 7 принципов системы HACCP с принципами системного менеджмента, изложенными в стандартах ISO семейства 9000. Это означает, что организации, участвующие в продуктовой цепи и внедряющие требования стандарта в свою повседневную практику, обязаны думать не только о безопасности производимого продукта, но и о постоянном улучшении своей деятельности, в т. ч. через призму процессного подхода. Без сомнения, подобная интеграция создает значительный потенциал для реальной помощи организациям в управлении рисками, возникающими в процессе производства и обращения пищевых продуктов.

ЗАЧЕМ СТАНДАРТЫ ISO 22000 НУЖНЫ ПРЕДПРИЯТИЯМ?

Международный стандарт ISO 22000 применим к любым организациям, независимо от размера и вида деятельности, которые вовлечены тем или иным образом в продуктовую цепь и желают внедрить системы менеджмента, единообразно обеспечивающие управление безопасностью продукции.

Среди преимуществ, которые получают непосредственные пользователи международного стандарта ISO 22000, можно назвать следующие:



- внедрение новейших подходов к управлению безопасностью продукции;
- создание надежной основы для принятия управленческих решений;
- создание условий для выполнения обязательных законодательных и регламентирующих требований;
- замена общепринятого выборочного контроля готовой продукции на предупредительный постоянный контроль процессов производства;
- возможность создания эффективной системы менеджмента пищевой безопасности на базе уже существующих санитарно-гигиенических программ и планов производственного контроля;
- исключительно высокая степень гармонизации со стандартом ISO 9001:2008 «Системы менеджмента качества. Требования», упрощающая создание интегрированных систем менеджмента;
- существенное сокращение расходов на верификацию по окончании обработки продукта;
- заполнение имеющегося разрыва между требованиями системы HACCP и стандарта ISO 9001:2008;
- снижение количества ошибок в работе персонала за счёт повышения уровня его подготовки;
- сокращение расходов на управленческую деятельность организации за счёт их реструктуризации в части затрат на контроль и испытания продукции.

Одним из преимуществ создания и внедрения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов является то, что она легко может быть вписана в существующие системы менеджмента, созданные в соответствии с требованиями стандартов ISO семейства 9000.

СЕРТИФИКАЦИЯ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Процесс сертификации складывается из этапов:

Обращение Организации в Ассоциацию по сертификации «Русский Регистр» (Русский Регистр, РР) по установленной форме.

Наши сотрудники свяжутся с Вами в кратчайшие сроки. Они проработают наиболее удобные и выгодные условия проведения работ.

1-й этап сертификации

Предварительная оценка — это процесс, который устанавливает степень готовности системы к основному этапу сертификации на соответствие требованиям международного стандарта ISO 22000. Процесс предварительной оценки включает в себя оценку корректности анализа рисков, связанных с имеющимся производством, проверку выполнения существующих законодательных требований и внедрения всех обязательных процедур.



Также в рамках предварительной оценки проводится **анализ документации системы менеджмента безопасности пищевых продуктов** для определения полноты, степени соответствия, взаимосвязи и отсутствия внутренних противоречий документации системы и ее соответствия требованиям международного стандарта ISO 22000, законодательным требованиям в области безопасности пищевых продуктов и необходимой степени управления связанными рисками для здоровья потребителя.



2-й этап сертификации

Сертификационный аудит проводится для определения соответствия деятельности организации требованиям системы менеджмента безопасности пищевых продуктов и критериям заявленного стандарта, законодательным требованиям в области безопасности пищевых продуктов и одобренной документации, разработанной организацией; оценки ее результативности и способности достичь установленных целей

и задач в рамках реализации политики в области безопасности пищевых продуктов. После успешного завершения сертификационного аудита и утверждения его результатов проводится регистрация системы менеджмента пищевой безопасности в базе данных (Реестре) и оформляется Сертификат соответствия, сроком действия три года.

Надзор за сертифицированной системой менеджмента безопасности пищевых продуктов осуществляется не реже одного раза в год в течение срока действия сертификата и включает в себя:

- анализ и оценку изменений, внесенных Организацией в документацию системы менеджмента пищевой безопасности;
- оценку результативности корректирующих действий по несоответствиям, выявленным при предыдущем аудите;
- анализ работы с жалобами и претензиями со стороны заинтересованных сторон;
- оценку результативности системы менеджмента безопасности пищевых продуктов Организации;
- анализ и оценку информации, поступающей из любых официальных источников;
- контроль соблюдения правил использования Сертификата и знака соответствия.

Возобновляющая сертификация системы менеджмента пищевой безопасности включает в себя проверку ее общей результативности за период действия предыдущего Сертификата, анализ изменений в документации и проверку соответствия деятельности заявленному стандарту.

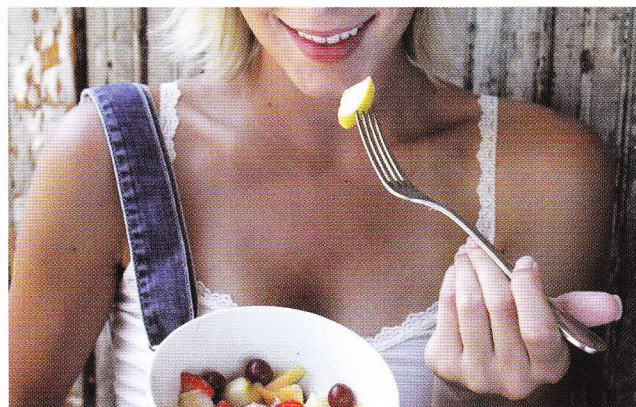
ОБУЧЕНИЕ

Благодаря наличию общедоступных открытых семинаров, Ассоциация по сертификации «Русский Регистр» может помочь любому желающему получить знания и развить навыки в сфере системы менеджмента качества. Мы предлагаем весь спектр современных специализированных программ, которые были специально разработаны для тех, кто хочет понимать, проводить в жизнь и проверять системы менеджмента.

Программа типового информационного семинара включает в себя:

- принципы системы менеджмента безопасности пищевых продуктов;
- основные требования международного стандарта ISO 22000;
- порядок разработки систем менеджмента безопасности пищевых продуктов;
- порядок проведения внутреннего или внешнего аудита системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Слушателям, успешно окончившим курс, выдается сертификат Ассоциации по сертификации «Русский Регистр», имеющий широкое признание как документ органа по сертификации персонала-члена IPC (Международной ассоциации по сертификации персонала).



Разработанные Ассоциацией по сертификации «Русский Регистр» критерии и правила семинаров соответствуют мировым стандартам и вооружают их участников теоретическими знаниями и практическими навыками, позволяющими применять их на практике незамедлительно после окончания курса.