



Новий стандарт *ISO 10377:2013 «Безпека споживчої продукції. Настанови для постачальників»* встановлює методи оцінки та управління ризиками для підвищення безпеки споживчої продукції. Передбачається, що стандарт буде мати істотний і позитивний вплив на постачальників, продукцію та споживачів. Стандарт ISO 10377 може використовуватися як малими і середніми підприємствами (МСП), так і великими компаніями.

Продукція стане безпечнішою, якщо постачальники будуть брати участь у її розробці, будь то сировина, компоненти, складові частини, дизайн, виробництво або збут. Створення первинного зразка продукції та перевірка його якості знижує ймовірність виникнення дефектів під час виробництва. Аналіз ризиків виявить ті ризики, які можна попередити і ті, які повинні бути включені в інструкцію з експлуатації.

Крім того, чим безпечніше продукція, тим нижче рівень юридичної відповідальності. Обмежити юридичну відповідальність допоможе документація на продукцію, яка дає вичерпну інформацію про якість виробу, дизайн, виробника тощо. Постачальники повинні бути в змозі дізнатися про розробку продукції за допомогою документації і простежити проектування, оцінку ризиків, аналіз загроз і методи випробувань аж до концепції товару. Необхідно також визначити терміни зберігання документації і яка саме документація повинна зберігатися. Таким чином, стандарт ISO 10377 з одного боку знижує ймовірність дефектів продукції, які можуть завдати ненавмисної шкоди споживачеві, а з іншого боку обмежує юридичну відповідальність постачальників.

Продукція повинна простежуватися і мати унікальний ідентифікатор, який наноситься, відзначається або прикріплюється на місці виготовлення. Це також відноситься до сировини, компонентів та складових вузлів. Постачальники повинні наполягати на вірному описі продукції виробниками і мати можливість відстежувати продукцію безпосередньо до місця походження та виявляти наступного прямого споживача продукції в ланцюжку поставок.

Стандарт ISO 10377 також підкреслює необхідність створення системи управління безпеки в організації, яка охоплює весь ланцюжок поставок. Наприклад, для малого та середнього бізнесу, зручно почати планувати управління безпекою продукції з п'ятиступінчастого підходу:

- 1. Підтвердження намірів керівництва проводити політику забезпечення безпеки продукції.*
- 2. Розробка політики забезпечення безпеки продукції у відповідності з корпоративними нормативами ризику.*
- 3. Призначення відповідального за забезпечення безпеки продукції.*
- 4. Інтеграція пов'язаних з безпекою завдань на етапах проектування, виробництва і маркетингу.*
- 5. Введення правил інформування у масштабі всієї організації.*

Стандарт розділений на чотири основні розділи, в яких описуються

- загальні принципи,
- безпека проектування,
- безпека виробництва,
- безпека роздрібної торгівлі.

Загальні принципи: в загальних рисах визначаються такі базові поняття, як популяризація культури безпеки продукції в організації, прагнення до безперервного поліпшення, поліпшення навчання персоналу, управління документацією та виконанням документів, встановлення процесів моніторингу та відстеження продукції.

Безпечне проектування: встановлення технічних вимог до проекту, визначення допустимих ризиків шляхом ідентифікації загроз, оцінка, зниження/усунення ризиків, що попереджає маркування та інструкції для користувача.

Безпека виробництва: досягнення мінімальної безпеки на протязі всього ланцюга поставок з акцентом на такі аспекти, як практика виробництва, перевірка проекту, зразки продукції, закупівля матеріалів, інструментарій, контроль технічних завдань на продукцію і складальні вузли, випробування зразків та аудит серійного виробництва.

Безпека на ринку: встановлюються відповідальності імпортера, дистриб'ютора і роздрібного продавця для гарантії того, що замовлена продукція відповідає всім вимогам безпеки. Це досягається за допомогою проведення передпродажних оглядів та безперервного моніторингу продукції в ланцюгу постачань з метою ідентифікації будь-яких ризиків, що були пропущені під час попередніх оглядів.

Стандарт *ISO 10377:2013 «Безпека споживчої продукції. Настанови для постачальників»*
розроблений проектним комітетом
ISO TC 243 «Безпека споживчих товарів»