

Опубліковано оновлений міжнародний стандарт **ISO 22000:2018 «Системи менеджменту безпеки харчової продукції. Вимоги до організацій, які беруть участь в ланцюзі створення харчової продукції».**

У новій версії стандарту відбулися деякі зміни в порівнянні з попереднім виданням. Перш за все, структура ISO 22000:2018 синхронізована зі структурою міжнародного стандарту ISO 9001:2015, що значно полегшить процес інтеграції систем менеджменту якості та безпеки харчових продуктів.

У систему менеджменту вводяться поняття «контекст організації», «інтереси зацікавлених сторін» і «ризик-орієнтованість». Такий підхід посилює роль керівництва організації. Тепер за новими вимогами теми стратегії та управління ризиками в організаціях будуть розглядатися при взаємодії аудиторів з керівником організації.

Нова версія міжнародного стандарту ISO 22000:2018 значно спростить вимоги до утримання та управління документацією в організації та дозволить полегшити систему за рахунок розумного зниження кількості документів і записів.

Велике значення в новій версії стандарту приділяється управлінню програмним забезпеченням. Це пов'язано з тим, що останнім часом підприємства закуповують промислове обладнання з дистанційним управлінням і автоматизованою системою.

В частині HACCP не відбулося колосальних змін. Уточнення в термінології і вимогах не повинні привести до зміни принципового підходу до ідентифікації, оцінки та управління небезпеками в процесі виробництва харчових продуктів.

Метою стандарту є те, щоб організація, яка безпосередньо або побічно бере участь в ланцюзі створення харчової продукції:

a) планувала, впроваджувала, застосовувала, підтримувала в робочому стані і актуалізувала свою систему менеджменту безпеки харчової продукції, націлену на випуск продукції, безпечної для споживача при вживанні згідно з передбаченим призначенням;

b) демонструвала відповідність вимогам до безпеки харчової продукції, які встановлені законодавством і органами адміністративного управління і нагляду;

c) аналізувала і оцінювала вимоги споживачів, а також демонструвати відповідність тим взаємно узгодженим вимогам споживачів, які стосуються безпеки харчової продукції;

d) здійснювала ефективний обмін інформацією з питань безпеки харчової продукції з зацікавленими сторонами, що мають відношення до ланцюга створення харчової продукції;

e) гарантувала роботу організації відповідно до своєї заявленої політикою в галузі забезпечення безпеки харчової продукції;

f) демонструвала дане відповідність іншим зацікавленим сторонам;

g) мала можливість подати заявку на сертифікацію або реєстрацію своєї системи менеджменту безпеки харчової продукції, провести самооцінку або самостійно декларувати відповідність цьому стандарту.

Всі вимоги стандарту ISO 22000:2018 є основоположними і призначені для застосування всіма організаціями, які беруть участь в ланцюзі створення харчової продукції, незалежно від їх масштабу і спеціалізації. Сюди також входять організації,

безпосередньо або побічно залучені в цю діяльність, наприклад, виробники кормів, оператори, які здійснюють збір врожаю, фермери, виробники інгредієнтів, виробники харчової продукції, роздрібні торговці, сервісні організації, що працюють з харчовою продукцією, організації громадського харчування, організації, що надають послуги з чищення та санітарної обробки, транспортування, зберігання і розподілу, постачальники обладнання для чищення та санітарних засобів, пакувальних та інших матеріалів, з якими харчова продукція входить в контакт.

Використання міжнародного стандарту ISO 22000:2018 дає можливість малої і/або має обмежений науково-технічний потенціал організації (наприклад, невеликого фермерського господарства, невеликої організації, що займається упакуванням і розподілом харчової продукції, невеликої організації, що займається роздрібним продажем або надає послуги) впровадити розроблену зовнішньої організацією програму заходів з управління. Для задоволення вимог стандарту можуть використовуватися внутрішні і / або зовнішні ресурси.