



МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ



РЕДАКЦИЯ 8



МЕЖДУНАРОДНЫЙ СТАНДАРТ
**БЕЗОПАСНОСТИ
ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ**

ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

BRC Global Standards¹, действуя в духе добросовестного сотрудничества, публикует информацию и выражает свое мнение, не принимая при этом на себя никакой ответственности за все ошибки или упущения в такой информации или мнениях, в том числе в информации или мнениях, содержащихся в этом издании. Поскольку BRC Global Standards принял все меры, чтобы обеспечить точность информации в этом издании, он не берет на себя никакой ответственности за ущерб (включая помимо прочего чистый экономический ущерб, утрату деловых возможностей, потерю прибыли, утрату репутации и прочий ущерб, независимо от ситуации и характера ущерба – прямой, не прямой или косвенный); а также за любые иски о возмещении указанного ущерба (независимо от причин его появления), предъявляемые из-за контракта, правонарушения (включая небрежное отношение или нарушение установленных законом обязанностей), введения в заблуждение, реституции или по другим причинам, в связи с этим изданием или любой содержащейся в нем информацией, или с любым действием или решением, принятым в результате чтения этого издания или любой такой информации.

Все гарантии, условия и положения, предусмотренные в законодательных актах или общем праве, исключаются в максимально полном объеме, разрешенном законом.

Ни при каких обстоятельствах не исключается и не ограничивается ответственность BRC Global Standards за смертельные случаи или телесные повреждения, случившиеся в результате небрежности, а также за фальсификацию, умышленное искажение фактов или любые другие действия, по которым было бы незаконным исключать или стремиться исключить ответственность BRC Global Standards.

Международный стандарт безопасности пищевых продуктов и перечисленные выше оговорки об ограничении ответственности подлежат толкованию в соответствии с правом Англии, при этом на них распространяется неисключительная юрисдикция английских судов.

АВТОРСКОЕ ПРАВО

© BRC Global Standards 2018

Все права сохранены. Запрещается полное или частичное воспроизведение или передача настоящего издания любым способом (включая фотокопирование или хранение в любом виде на электронных устройствах) без письменного разрешения владельца авторских прав. За разрешением нужно обращаться к коммерческому директору по международным стандартам в BRC Global Standards (контактные данные указаны ниже). Необходимо предоставить полную ссылку на автора и источник.

Содержание этого издания не может быть воспроизведено для обучения или любых других коммерческих целей.

Запрещается перевод всего или любых частей этого издания без письменного разрешения владельца авторских прав.

Предупреждение: Любые запрещенные действия в отношении защищенных авторским правом работ могут привести как к предъявлению гражданского иска о возмещении убытков, так и к уголовному преследованию.

Чтобы получить более подробную информацию о BRC Global Standards, обратитесь в:

BRC Global Standards
Second Floor
7 Harp Lane
London EC3R 6DP

Телефон: +44 (0) 20 3931 8150

Адрес электронной почты: enquiries@brcglobalstandards.com

Вэб-сайт: www.brcglobalstandards.com

¹ BRC Global Standards является торговым названием BRC Trading Ltd.

СОДЕРЖАНИЕ

Структура этого издания

iv

ЧАСТЬ I СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Введение	2
Система управления безопасностью пищевых продуктов	4

ЧАСТЬ II ТРЕБОВАНИЯ

Порядок установления требований	9
1 Заявленные намерения высшего руководства	11
2 План обеспечения безопасности пищевых продуктов – ХАССП	14
3 Система обеспечения безопасности пищевых продуктов и менеджмента качества	20
4 Стандарты подразделений компаний	31
5 Управление продукцией	50
6 Контроль процессов	57
7 Персонал	60
8 Производственные зоны с высоким риском, повышенными санитарными требованиями и с условиями окружающей среды и повышенными санитарными требованиями	63
9 Требования к закупаемым продуктам	67

ЧАСТЬ III ПРОТОКОЛ АУДИТА

Введение	73
1 Общий протокол - подготовка аудита	75
2 Протокол аудита с уведомлением	78
3 Протокол аудита без уведомления	86
4 Дополнительные модули	89
5 Общий протокол - постаудит	89

ЧАСТЬ IV УПРАВЛЕНИЕ И РУКОВОДСТВО

Требования к органам по сертификации	96
Техническое руководство Стандартом	96
Достижение согласованности – обеспечение соответствия	99

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1	Другие международные стандарты BRC	102
Приложение 2	Зоны производственного риска, относящиеся к категориям высокого риска, риска с повышенными санитарными требованиями и риска с условиями окружающей среды и повышенными санитарными требованиями	103
Приложение 3	Процессы, эквивалентные тепловой обработке при 70°C в течение 2 минут	111
Приложение 4	Протокол аудита нескольких подразделений компании	112
Приложение 5	Квалификационные требования, требования к обучению и опыту аудиторов	116
Приложение 6	Категории продуктов	118
Приложение 7	Форма сертификата	122
Приложение 8	Примеры отправляемых свидетельств устранения несоответствий и выполнения корректирующих действий	123
Приложение 9	Глоссарий	124
Приложение 10	Выражение признательности	133

СТРУКТУРА ЭТОГО ИЗДАНИЯ

В настоящей редакции сформулированы требования по аудиту и сертификации производителей пищевых продуктов, которые помогут производителям пройти сертификацию на соответствие Международному стандарту безопасности пищевых продуктов.

Документ состоит из следующих частей:

ЧАСТЬ I СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

Состоит из вводной части, истории разработки и описания преимуществ в результате внедрения Стандарта.

ЧАСТЬ II ТРЕБОВАНИЯ.

Содержит подробное описание требований Стандарта, которым должна соответствовать компания, чтобы пройти сертификацию.

ЧАСТЬ III ПРОТОКОЛ АУДИТА

Предоставляет информацию о процессе аудита и правилах выдачи сертификатов. Детализированную информацию о программах сертификации для настоящего Стандарта, а также информацию о логотипах и директории BRC Global Standards

ЧАСТЬ IV УПРАВЛЕНИЕ И РУКОВОДСТВО СХЕМОЙ СЕРТИФИКАЦИИ.

Описываются системы управления и руководства, принятые для этого Стандарта и для управления органами сертификации, зарегистрированными для работы по заданной схеме.

ПРИЛОЖЕНИЯ

В приложениях собрана прочая полезная информация, в том числе требования к компетентности аудиторов, категории продуктов и словарь терминов.

ЧАСТЬ I СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ВВЕДЕНИЕ

Что нового в 8-й редакции?	2
Область применения стандарта	3
Законодательство в сфере обеспечения безопасности пищевых продуктов	3

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Принципы Стандарта	4
Ожидания от Стандарта	4
Преимущества Стандарта	4
Процесс сертификации	5
Руководство и обучение	5
Дата вступления в силу 8-й редакции	6
Выражение признательности: Слова благодарности от BRC Global Standards	6



ЧАСТЬ 1

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ВВЕДЕНИЕ

Итак, представляем вам восьмую редакцию Международного стандарта безопасности пищевых продуктов (далее – «стандарт»). Впервые разработанный и опубликованный в 1998 году, Стандарт регулярно обновлялся до тех пор, пока не стал отражать новейшие тенденции в безопасности пищевых продуктов, и теперь он применяется во всех странах мира. Благодаря Стандарту, производители пищевых продуктов получают основные схемы, позволяющие выпускать безопасные пищевые продукты, а также управлять качеством продуктов, удовлетворяя требования заказчиков. Многие предприятия розничной торговли, предприятия общественного питания и производители во всех странах мира признают сертификацию на соответствие Стандарту при оценке возможностей своих поставщиков. Чтобы удовлетворить потребность и упростить внедрение Стандарта компаниями пищевой промышленности по всему миру, Стандарт был переведен на многие языки.

Стандарт разрабатывался для определения критериев безопасности, качества и производства продуктов питания, которые должны соблюдаться в организации, производящей пищевые продукты, чтобы она могла выполнять свои обязательства по соответствию требованиям нормативно-правовых актов и защиты потребителей. Формат и содержание Стандарта разрабатывались таким образом, чтобы компетентная третья сторона (орган сертификации) могла выполнить оценку помещений, рабочих систем и процедур компании на соответствие требованиям Стандарта.

ЧТО НОВОГО В 8-Й РЕДАКЦИИ?

Разработка 8-й редакции сопровождалась масштабными консультациями, целью которых было понять требования заинтересованных сторон и проанализировать актуальные проблемы в пищевой промышленности. Информация перерабатывалась и анализировалась рабочими группами, сформированными из заинтересованных сторон из разных стран мира, представляющих производителей пищевых продуктов, предприятия розничной торговли, предприятия общественного питания, органы по сертификации и независимых технических экспертов.

При разработке этой редакции внимание концентрировалось на:

- содействии развитию культуры безопасности продуктов;
- расширении требований к мониторингу окружающей среды для отражения возрастающей важности этого метода;
- содействии подразделениям компаний в дальнейшем развитии систем безопасности и защиты пищевых продуктов;
- добавлении четкости к требованиям для зон риска, относящимся к категориям высокого риска, риска с повышенными санитарными требованиями и риска с условиями окружающей среды и повышенными санитарными требованиями;
- обеспечении большей четкости для подразделений компании, производящих корм для домашних животных;
- обеспечении глобальной применимости и бенчмаркинга для Глобальной инициативы по безопасности пищевых продуктов (GFSI).

Требования восьмой редакции Стандарта - это доработанные требования из предыдущих редакций с дальнейшим акцентом на официально заявленных намерениях руководства, программе обеспечения безопасности пищевых продуктов, построенной на основе Анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП), а также системе менеджмента качества. Основная задача, по-прежнему, заключалась в концентрации внимания аудита на внедрении установившихся производственных практик на производственных участках с дополнительным акцентом на участки, из-за которых, как правило, бывает много отзывов и изъятий из продажи (например, управление маркировкой и упаковкой).

Добровольные аудиты без уведомления

Восьмая редакция представляет подразделениям компании два варианта аудита:

- аудит с уведомлением - когда подразделение компании и орган по сертификации заранее согласовывают дату проведения аудита.
- аудит без уведомления - если дата аудита не сообщается подразделению компании до проведения аудита.

В течение срока действия седьмой редакции возростал интерес среди спецификаторов к внезапным аудитам, поскольку это, как было отмечено, обеспечивает большую уверенность в системах управления безопасностью пищевых продуктов и содействует развитию более широкой культуры безопасности пищевых продуктов.

Программы аудитов без уведомления остаются добровольными, но они дают заказчикам дополнительную уверенность в успехе сертификации, а также рыночные преимущества, если подразделения получают наивысшую оценку BRC - AA+.

Дополнительные модули

В редакции 8 сохранены принципы, разработанные в редакции 7, которые предусматривают возможность введения дополнительных модулей. Эти модули позволяют подразделениям компании включить в аудит дополнительные требования, чтобы удовлетворить требования конкретных заказчиков, регионов или схем сертификации, а также сократить количество аудитов подразделений компании. BRC Global Standards, учитывая требования рынка, будет продолжать совершенствовать такие модули и размещать их на своем веб-сайте.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ СТАНДАРТА

В Стандарте сформулированы требования к производству, переработке и упаковке:

- переработанных пищевых продуктов, как с собственным фирменным наименованием, так и фирменным наименованием заказчика;
- сырьевым материалам или ингредиентам для использования предприятия общественного питания, компаниями, предлагающими выездное ресторанное обслуживание и/или производителями пищевых продуктов;
- основным продуктам, таким как фрукты и овощи;
- кормов для домашних животных.
- Действие Стандарта распространяется на продукты, которые прошли обработку или были приготовлены в подразделении, прошедшем аудит, а также на работы, связанные с хранением на объектах, находящихся под непосредственным управлением производственного подразделения компании.

В разделе 9 настоящего стандарта подробно описываются требования к закупаемым продуктам. Эти требования позволяют включать в аудит управление продуктами, которые обычно подпадают под сферу применения Стандарта, которые приобретаются и хранятся в подразделении компании, но не производятся, и в последующем не обрабатываются и не упаковываются в подразделении компании.

Действие Стандарта не распространяется на работы, связанные с оптовой торговлей, импортом, дистрибьюторской деятельностью или хранением на объектах, не находящихся под непосредственным управлением компании. BRC Global Standards разработал ряд Международных стандартов, устанавливающих требования для широкого спектра работ, выполняемых в процессе производства, упаковки, хранения и распространения пищевых продуктов. Более подробно области применения и связи между действующими Международными стандартами рассматриваются в Приложении 1.

ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В СФЕРЕ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Стандарт изначально был предназначен для оказания помощи подразделениям компаний и их заказчикам в соблюдении требований законодательства по безопасности пищевых продуктов. В разных странах мира законодательство, касающееся безопасности пищевых продуктов, отличается по второстепенным вопросам, но в общем оно требует от компаний пищевой промышленности:

- пользоваться подходом ХАССП или риск-ориентированным подходом к управлению безопасностью пищевых продуктов;
- создать производственные условия, обеспечивающие сведение к минимуму рисков загрязнения продуктов;
- обеспечить наличие рабочих технических условий, принятых на законных основаниях и соответствующих стандартам безопасности и состава продуктов, а также надлежащей производственной практике;
- убедиться в том, что их поставщики достаточно компетентны, чтобы выпускать заданные продукты, соблюдают требования законодательства и работают с надлежащими системами контроля технологических процессов;
- принять и поддерживать программу, основанную на оценке рисков, для проверки, испытаний или анализа продуктов;
- отслеживать и принимать меры по претензиям заказчиков.

Стандарт разработан для содействия компаниям в выполнении этих требований.

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

ПРИНЦИПЫ СТАНДАРТА

Компания пищевой промышленности должна иметь полное представление о выпущенных, изготовленных и распространенных продуктах и пользоваться системами для выявления и контроля рисков, которые важны для безопасности пищевых продуктов. Стандарт основан на двух ключевых компонентах: заявленные намерения высшего руководства и система, построенная на основе Анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП) (обеспечивающая пошаговый подход к управлению рисками для безопасности пищевых продуктов).

Заявленные намерения высшего руководства

В компании пищевой промышленности необходимо рассматривать безопасность пищевых продуктов как межфункциональную ответственность, включающую в себя работы, затрагивающие многие отделы, которые используют разные навыки, знания и уровни управленческого мастерства внутри организации. Эффективное управление безопасностью пищевых продуктов выходит за рамки технических отделов и должно включать в себя заинтересованность производственных участков и разработчиков, управление сбытом, закупки сырьевых материалов, отзывы заказчиков и работу кадровой службы (которая организует и обеспечивает такие виды деятельности, как обучение).

Отправной точкой эффективного плана обеспечения безопасности пищевых продуктов является заявленное намерение высшего руководства разработать учитывающую все компоненты политику как инструмент руководства мерами, которые в совокупности будут обеспечивать безопасность пищевых продуктов. Для целей Стандарта приоритетными считаются убедительные доказательства намерений высшего руководства.

Система, построенная на основе Анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП)

Для внедрения Стандарта требуется разработка плана обеспечения безопасности пищевых продуктов, включающего все принципы Кодекса Алиментариус и ХАССП. Чтобы разработать план, понадобятся входные данные от всех задействованных отделов и поддержка высшего руководства.

Конкретные термины (такие как предварительные условия или критические контрольные точки) взяты из международной терминологии, в которой приведено описание определений. Подразделения компании не обязаны принимать конкретную терминологию, используемую в Стандарте. Поэтому, альтернативная терминология может быть приемлемой, если представляется очевидным, что все требования были полностью выполнены. Например, в законодательных требованиях США (подробно изложены в Законе о модернизации безопасности пищевых продуктов) используются различные термины, но все же они включают в себя все требования Стандарта.

ОЖИДАНИЯ ОТ СТАНДАРТА

Стандартом предусмотрена разработка и обеспечение соответствия следующим документам:

- **Заявленные намерения высшего руководства:** Ресурсы, необходимые для демонстрации готовности выполнить требования Стандарта, описываются в Части II, раздел 1.
- **План ХАССП:** План выделяет основные угрозы для безопасности продуктов и процессов, требующие особого контроля, чтобы обеспечить безопасность отдельных пищевых продуктов или групп, как указано в Части II, раздел 2.
- **Система менеджмента качества:** Составные части организационных и управленческих политик и процедур, на основе которых организация выполнит требования этого Стандарта, как указано в Части II, раздел 3
- **Программы обязательных предварительных мероприятий:** Основные условия окружающей среды и технологические условия в пищевой промышленности, необходимые для производства безопасных пищевых продуктов. Программа контролирует основные опасности, возникающие при установившейся производственной практике и установившейся санитарно-гигиенической практике, как указано в Части II, разделы 4–7.

ПРЕИМУЩЕСТВА СТАНДАРТА

Принятие стандарта приводит к ряду преимуществ для компаний, занятых в сфере пищевой промышленности. Стандарт:

- признан на международном уровне, соответствует требованиям GFSI; предусматривает выдачу отчета и сертификата, которые заказчики могут принимать вместо своих аудитов, что экономит время и средства;
- устанавливает единый стандарт и протокол, по которому органы по сертификации, представляющие третью сторону, проводят авторитетный аудит, позволяющий получить надежную независимую оценку систем безопасности и качества пищевых продуктов компании;
- дает возможность сертифицированным компаниям попасть в общедоступный раздел Каталога BRC Global Standards Directory. Таким образом, признаются достижения компаний, и они могут пользоваться соответствующим логотипом для рыночных целей;
- является исчерпывающим по области применения, так как охватывает такие области как качество, соответствие требованиям закона и целостность пищевых продуктов;
- удовлетворяет часть законодательных требований производителей пищевых продуктов и их заказчиков;
- дает возможность компаниям контролировать своих поставщиков на предмет соблюдения надлежащих практик управления безопасностью пищевых продуктов
- предлагает несколько вариантов аудита, в том числе программы аудита с и без уведомления, что позволяет удовлетворять требования заказчиков и дает возможность компаниям продемонстрировать соответствие при помощи схемы, которая максимально согласуется с их рабочими процедурами и характером их систем безопасности пищевых продуктов;
- при выявлении несоответствий Стандарту перед сертификацией требует выполнения корректирующих действий, а также анализа первопричин для разработки предупредительных мер; таким образом, сокращается потребность заказчиков в отслеживании аудиторских отчетов.

ПРОЦЕСС СЕРТИФИКАЦИИ

Стандарт - это схема сертификации процессов и продуктов. Согласно этой схеме, после успешного завершения аудита, который проводится аудитором, нанятым независимой третьей стороной (органом по сертификации), компании пищевой промышленности проходят сертификацию. Оцениванием и признанием компетентности органа по сертификации занимается национальный центр аккредитации.

Для того чтобы компания пищевой промышленности получила действительный сертификат об успешном завершении аудита, она должна выбрать орган по сертификации, одобренный BRC Global Standards. BRC Global Standards подробно излагает требования, которым должен соответствовать орган по сертификации, чтобы получить одобрение, и пользуется комплексной программой соответствия, чтобы обеспечить соблюдение высоких стандартов

РУКОВОДСТВО И ОБУЧЕНИЕ

BRC Global Standards выпускает ряд инструктивных документов, учебных курсов и инструментариев по самооценке, предназначенных для оказания помощи подразделениям компании в их применении Стандарта и понимании основных навыков, таких как оценка риска и анализ первопричин.

Примеры курсов включают обучение по:

- требованиям 8-й редакции Стандарта;
- методике проведения внутреннего аудита;
- технологии проведения анализов риска.

Дополнительную информацию о курсах BRC Global Standards можно найти на сайте www.brcglobalstandards.com

Руководство BRC Global Standards BRC охватывает целый ряд тем, включая:

- руководство по интерпретации 8-й редакции, в котором разъясняются все требования Стандарта;
- смена продукта (то есть надлежащая практика при переходе от производства одного продукта к другому);
- результативные внутренние аудиты;
- управление аллергенными материалами;
- оценки уязвимости;
- Зоны высокого риска, зоны с повышенными санитарными требованиями и зоны с условиями окружающей среды и повышенными санитарными требованиями.

Публикации BRC Global Standards можно получить на веб-сайте www.brcbookshop.com или BRC Participate (www.brcparticipate.com).

ДАТА ВСТУПЛЕНИЯ В СИЛУ 8-Й РЕДАКЦИИ

Необходимо понимать, что, как и в случае с любыми другими редакциями Международных стандартов, между опубликованием и полной реализацией стандарта должен быть переходной период. Таким образом появляется время для переобучения всех аудиторов, а производители могут подготовиться к новой редакции Стандарта. Соответственно, сертификация согласно 8-й редакции начнется с 1 февраля 2019 года. Все сертификаты, выданные по результатам аудитов, проведенных до этой даты, будут считаться соответствующими требованиям 7-й редакции и действительными в течение срока, указанного в сертификате.

ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ: СЛОВА БЛАГОДАРНОСТИ ОТ BRC GLOBAL STANDARDS

BRC Global Standards выражает признательность всем тем экспертам пищевой промышленности, которые внесли свой вклад в подготовку 8-й редакции Стандарта или предоставляли крайне полезные отзывы в ходе консультаций. Все участники рабочих групп перечислены в Приложении 10.

ЧАСТЬ II

ТРЕБОВАНИЯ

ПОРЯДОК УСТАНОВЛЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ

Цветовая кодировка требований	9
Основные требования	10

1 ЗАЯВЛЕННЫЕ НАМЕРЕНИЯ ВЫСШЕГО РУКОВОДСТВА

1.1 Официально заявленные намерения высшего руководства и постоянное улучшение	11
1.2 Организационная структура, ответственность и полномочия руководства	13

2 ПЛАН ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ – ХАССП

2.1 Группа ХАССП по обеспечению безопасности пищевых продуктов	14
2.2 Программы обязательных предварительных требований	14
2.3 Описание продукта	15
2.4 Определение предполагаемого использования	15
2.5 Построение схемы технологического процесса	16
2.6 Проверка карты технологического процесса	16
2.7 Составление перечня всех потенциальных опасностей на каждом этапе технологического процесса, анализ опасностей и рассмотрение всех мер по контролю выявленных опасностей	16
2.8 Определение критических контрольных точек (ККТ)	17
2.9 Определение критических пределов для каждой ККТ	17
2.10 Определение системы мониторинга для каждой ККТ	18
2.11 Составление плана корректирующих действий	18
2.12 Определение процедур верификации	18
2.13 Документация и ведение записей по ХАССП	18
2.14 Анализ плана ХАССП	19

3 СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА

3.1 Руководство по обеспечению безопасности и качества пищевых продуктов	20
3.2 Управление документами	20
3.3 Заполнение и ведение записей	21
3.4 Внутренние аудиты	21



3.5	Одобрение поставщиков и сырьевых материалов и контроль выполнения	22	6.4	Калибровка и управление устройствами для проведения мониторинга и измерений	59
3.6	Технические условия	26	7 ПЕРСОНАЛ		
3.7	Корректирующие и предупреждающие действия	27	7.1	Обучение: участки для перегрузки сырьевых материалов, подготовки, переработки, упаковки и хранения	60
3.8	Управление несоответствующей продукцией	28	7.2	Личная гигиена: участки для перегрузки сырьевых материалов, подготовки, переработки, упаковки и хранения	61
3.9	Прослеживаемость	28	7.3	Медосмотр	61
3.10	Рассмотрение жалоб	29	7.4	Спецодежда: Обеспечение спецодеждой сотрудников или посетителей на производственных участках	62
3.11	Управление инцидентами, случаями изъятия и отзыва продуктов	29	8 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗОНЫ С ВЫСОКИМ РИСКОМ, ПОВЫШЕННЫМИ САНИТАРНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ И С УСЛОВИЯМИ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ПОВЫШЕННЫМИ САНИТАРНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ		
4 СТАНДАРТЫ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ КОМПАНИЙ			8.1	План, схема технологического процесса и зонирование в зонах высокого риска, зонах с повышенными санитарными требованиями и с условиями окружающей среды и зонах с повышенными санитарными требованиями	63
4.1	Внешние стандарты	31	8.2	Конструкция здания в зонах высокого риска и с повышенными санитарными требованиями	64
4.2	Защита подразделения компании и пищевых продуктов	31	8.3	Техническое обслуживание в зонах высокого риска и с повышенными санитарными требованиями	64
4.3	План, схема технологического процесса и зонирование	32	8.4	Помещения для персонала в зонах высокого риска и с повышенными санитарными требованиями	65
4.4	Конструкция здания, участки для перегрузки сырьевых материалов, подготовки, переработки, упаковки и хранения	33	8.5	Общий порядок, чистота и гигиена в зонах высокого риска и с повышенными санитарными требованиями	65
4.5	Системы инженерного обеспечения – вода, лед, воздух и другие газы	34	8.6	Отходы/утилизация отходов в зонах высокого риска и с повышенными санитарными требованиями	66
4.6	Оборудование	34	8.7	Спецодежда в зонах высокого риска и с повышенными санитарными требованиями	66
4.7	Техническое обслуживание	34	9 ТРЕБОВАНИЯ К ЗАКУПАЕМЫМ ПРОДУКТАМ		
4.8	Места общего пользования для персонала	35	9.1	Одобрение и мониторинг эффективности производителей/упаковщиков закупаемых пищевых продуктов	67
4.9	Контроль химического и физического загрязнения продуктов: участки для перегрузки сырьевых материалов, подготовки, переработки, упаковки и хранения	36	9.2	Спецификации	68
4.10	Оборудование для обнаружения и удаления инородных частиц	39	9.3	Проверка и лабораторные испытания продуктов	69
4.11	Поддержание чистоты, порядка и гигиена	41	9.4	Законность продукта	69
4.12	Отходы/утилизация отходов	44	9.5	Прослеживаемость	70
4.13	Управление излишками пищевых продуктов и продуктами на корм животным	45	8		
4.14	Борьба с вредителями	45	WWW.BRCGLOBALSTANDARDS.COM		
4.15	Складские помещения	47			
4.16	Отгрузка и транспорт	48			
5 УПРАВЛЕНИЕ ПРОДУКЦИЕЙ					
5.1	Проектирование /разработка продукции	50			
5.2	Маркировка продуктов	50			
5.3	Управление аллергенными материалами	51			
5.4	Подлинность продуктов, заявления и цепочка поставок	52			
5.5	Упаковка продуктов	54			
5.6	Проверки и лабораторные испытания продукции	54			
5.7	Выпуск продуктов	55			
5.8	Корм для домашних животных	56			
6 КОНТРОЛЬ ПРОЦЕССОВ					
6.1	Контроль отдельных операций	57			
6.2	Контроль маркировки и упаковки	58			
6.3	Количественный контроль – веса, объема и количества	59			

ЧАСТЬ II ТРЕБОВАНИЯ

ПОРЯДОК УСТАНОВЛЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ

В этом Стандарте каждый основной раздел или подраздел требований начинается с заявления о намерениях. В нем сообщается об ожидаемом результате при выполнении требований данного раздела. Это - часть аудита, и все компании обязаны выполнить заявления о намерениях.

Под заявлениями о намерениях в таблице (см. ниже) приводятся более конкретные и подробные требования (пункты), которые при правильном применении помогут достичь цели, заявленной по основному требованию. Все требования являются частью аудита.

ЦВЕТОВАЯ КОДИРОВКА ТРЕБОВАНИЙ

Производственные процессы представляют собой основные виды деятельности в подразделении компании. В процессе аудита особое внимание уделяется практическому внедрению процедур обеспечения безопасности пищевых продуктов и общим надлежащим производственным практикам. Аудит этих областей составляет значительную часть аудита (около 50% времени аудита тратится на аудит производственных и вспомогательных объектов, опрос персонала, наблюдение за процессами и анализ документации на производственных участках с соответствующим персоналом).


Производственные площади включают участки производства, хранения, отгрузки, проектирования, лаборатории в подразделении компании и внешние области, такие как обеспечение безопасности подразделения компании.

В качестве помощи этому процессу, требования в Стандарте получили цветную кодировку. Цветовая кодировка показывает виды деятельности, которые, как правило, проверяются в рамках оценки производственных участков и объектов, а также те, которые должны быть частью аудита записей, систем и документации.

Обозначение цветной кодированию требований

Аудит производственных объектов и надлежащей производственной практики	
Аудит записей, систем и документации	
Требования, проверяемые при проведении обоих аудитов	

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

В Стандарте есть требования, которые называются «основными». Они выделяются словом «ОСНОВНОЕ» и обозначаются следующим знаком . Эти требования относятся к системам, которые являются критически важными для внедрения и поддержки эффективной системы качества пищевых продуктов, а также для безопасности производственной деятельности. К основным требованиям относятся:

- Официально заявленные намерения высшего руководства и постоянное улучшение (1.1);
- План обеспечения безопасности пищевых продуктов – ХАССП (2);
- Внутренние аудиты (3.4);
- Управление поставщиками сырьевых материалов и упаковки (3.5.1);
- Корректирующие и предупреждающие действия (3.7)
- Прослеживаемость (3.9)
- План, схема технологического процесса и зонирование (4.3);
- Общий порядок, чистота и гигиена (4.11);
- Управление аллергенными материалами (5.3);
- Контроль операций (6.1);
- Контроль маркировки и упаковки (6.2);
- Обучение: участки для перегрузки сырьевых материалов, подготовки, переработки, упаковки и хранения (7.1)
- Невыполнение заявления о намерении по основному требованию (т.е. значительное несоответствие) приведет к отказу в сертификации при первом аудите или к изъятию компании из программы сертификации при последующих аудитах. Это потребует проведения дополнительного полного аудита, чтобы продемонстрировать свидетельства соответствия.

Дополнительные требования

Требования в разделах 1-7 применяются ко всем операциям.

Любое подразделение компании, с высоким риском, повышенными санитарными требованиями и с условиями окружающей среды и повышенными санитарными требованиями (как определено в Приложении 2), должно отвечать требованиям раздела 8.

Если подразделение компании также имеет дело с закупаемыми продуктами (т.е. продуктами, которые не производятся или не обрабатываются в подразделении компании, а покупаются и продаются подразделением компании), для этих продуктов существуют дополнительные требования, которые подробно регламентированы в разделе 9.

1 ЗАЯВЛЕННЫЕ НАМЕРЕНИЯ ВЫСШЕГО РУКОВОДСТВА

1.1 ОФИЦИАЛЬНО ЗАЯВЛЕННЫЕ НАМЕРЕНИЯ ВЫСШЕГО РУКОВОДСТВА И ПОСТОЯННОЕ УЛУЧШЕНИЕ



ОСНОВНОЕ

Высшее руководство подразделения компании должно продемонстрировать полную готовность принять требования Международного стандарта безопасности пищевых продуктов и внедрить процессы, способствующие постоянному улучшению безопасности пищевых продуктов и менеджменту качества

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
1.1.1	<p>В подразделении компании должна быть документированная политика, в которой говорится о намерении этого подразделения выполнять свои обязательства по выпуску безопасной, законной и аутентичной продукции с заданным уровнем качества, а также обязательства подразделения по отношению к его заказчикам. Политика должна быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● подписана лицом, которое несет полную ответственность за подразделение; ● доведена до сведения всех сотрудников.
1.1.2	<p>Высшее руководство подразделения компании должно определить и поддерживать в рабочем состоянии четкий план, направленный на разработку и постоянное улучшение культуры обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов. Такой план включает:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● определенные действия, связанные со всеми подразделениями компании, которые влияют на безопасность продукта; ● план действий, с указанием того, как будут проводиться и измеряться действия, и намеченные временные рамки; ● анализ результативности завершенных мероприятий.
1.1.3	<p>Высшее руководство подразделения компании должно обеспечить разработку четких целей, направленных на поддержку и повышение безопасности, законности и качества выпускаемых продуктов и заданных в соответствии с политикой обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов и положениями этого Стандарта. Эти цели должны быть:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● документированными и включать в себя целевые значения и четкие показатели успеха; ● официально доведены до сведения всех задействованных сотрудников; ● контролируемые; о результатах необходимо отчитываться как минимум ежеквартально высшему руководству
1.1.4	<p>С запланированной периодичностью, но как минимум, раз в год, необходимо проводить совещания по анализу со стороны руководства с целью осуществления анализа эффективности функционирования подразделения компании в соответствии с требованиями Стандарта и целями, указанными в пункте 1.1.3. Процесс анализа должен включать оценку:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● планов действий и временных сроков, принятых по итогам проведения предыдущего анализа со стороны руководства; ● результатов внутренних аудитов, аудитов второй и/или третьей стороной; ● любых целей, которые не были выполнены, чтобы понять основные причины их невыполнения; эта информация должна использоваться при определении будущих целей и в целях содействия постоянному улучшению; ● жалоб заказчиков и результатов по всем отзывам заказчиков; ● нештатных ситуаций, корректирующих действий, несоответствий техническим условиям и несоответствующих материалов; ● результативность систем для ХАССП, обеспечения защиты и подлинности пищевых продуктов; ● требований по ресурсам. <p>Протоколы совещаний необходимо документировать и использовать для пересмотра целей. Необходимо официально проинформировать всех задействованных сотрудников с решениями и действиями, согласованными в процессе анализа, и выполнить эти действия в согласованные сроки</p>

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
1.1.5	<p>В подразделении компании должна быть наглядная программа совещаний, позволяющая передавать на рассмотрение высшего руководства вопросы по безопасности, законности, целостности и качеству пищевых продуктов. Такие совещания должны проводиться, по крайней мере, не реже одного раза в месяц.</p> <p>Сотрудники должны знать о необходимости сообщать какие-либо свидетельства в отношении небезопасного или нестандартного продукта или сырья, назначенному менеджеру, чтобы разрешить вопросы, требующие незамедлительных действий.</p>
1.1.6	<p>В компании должна быть конфиденциальная система отчетности, позволяющая персоналу сообщать о проблемах, связанных с безопасностью, целостностью, качеством и законностью продукции</p> <p>Механизм реализации системы (например, соответствующий номер телефона) отчетности о проблемах должен быть официально доведен до сведения персонала.</p> <p>У высшего руководства компании должен быть процесс оценки любых затронутых проблем. Записи об оценке и, при необходимости, предпринятые действия должны быть задокументированы.</p>
1.1.7	<p>Высшее руководство компании должно предоставить человеческие и финансовые ресурсы, необходимые для производства пищевых продуктов безопасными методами и в соответствии с требованиями этого Стандарта.</p>
1.1.8	<p>Высшее руководство компании должно внедрить систему, гарантирующую, что подразделение компании получает информацию и просматривает анализы:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● научных и технических разработок; ● отраслевые кодексы практики; ● новые риски, касающиеся подлинности сырьевых материалов; ● все соответствующие законы, которые применяются в стране, в которой будет продаваться продукт (если известно)
1.1.9	<p>В подразделении компании должен быть подлинный экземпляр оригинала на твердом носителе или электронная версия действующего Стандарта, при этом сотрудники должны быть проинформированы обо всех изменениях, внесенных в Стандарт или протокол, которые публикуются на веб-сайте BRC Global Standards.</p>
1.1.10	<p>Если подразделение прошло сертификацию на соответствие Стандарту, оно должно обеспечить проведение аудитов с уведомлением, необходимых для повторной сертификации, не позже даты, установленной для аудита и указанной в сертификате.</p>
1.1.11	<p>Большинство высшего или исполнительного руководства подразделения компании должны участвовать во вступительном и заключительном совещаниях по вопросам аудита для целей сертификации на соответствие Стандарту. При необходимости при проведении аудита должны присутствовать начальники соответствующих отделов или их заместители.</p>
1.1.12	<p>Высшее руководство компании должны обеспечить результативное устранение первопричин несоответствия требованиям Стандарта, выявленных при предыдущем аудите, чтобы предотвратить их повторение</p>
1.1.13	<p>Логотип BRC Global Standards и ссылки на статус сертификации должны использоваться только в соответствии с условиями использования, подробно описанными в разделе «протокол аудита» (Часть III, раздел 5.6) Стандарта.</p>

1.2 ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА, ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОЛНОМОЧИЯ РУКОВОДСТВА

В компании должна быть официальная организационная структура и системы коммуникаций, позволяющие результативно управлять безопасностью, законностью и качеством продуктов

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
1.2.1	В компании должна быть схема организационной структуры, отражающая структуру руководства компанией. Необходимо четко распределить обязанности по руководству мероприятиями, обеспечивающими безопасность, законность и качество пищевых продуктов, и ознакомить с этими обязанностями ответственных руководителей. В соответствующем документе необходимо четко указать, кто замещает ответственное лицо в случае его отсутствия
1.2.2	Высшее руководство подразделения компании должно обеспечить ознакомление всех сотрудников с их обязанностями. Если для выполняемых работ имеются документально оформленные производственные инструкции, необходимо, чтобы соответствующие сотрудники имели к ним доступ и могли продемонстрировать, что работа выполняется в соответствии с инструкциями.

2 ПЛАН ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ – ХАССП



ОСНОВНОЕ

В компании должен быть внедренный в полном объеме и действующий план обеспечения безопасности пищевых продуктов, разработанный на основе методов ХАССП Кодекса Алиментариус

2.1 ГРУППА ХАССП ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (ЭКВИВАЛЕНТНО КОДЕКСУ АЛИМЕНТАРИУС, ШАГ 1)

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
2.1.1	<p>Междисциплинарная группа по обеспечению безопасности пищевых продуктов, состоящая из специалистов, ответственных за качество/технические вопросы, производственные процессы, разработки и другие необходимые процессы, должна разработать и в дальнейшем осуществлять руководство планом ХАССП или планом по обеспечению безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Необходимо, чтобы руководитель группы досконально знал принципы Кодекса и ХАССП (или эквивалентные) и мог продемонстрировать свои знания, навыки и опыт. Если существует законодательное требование для конкретного обучения, оно должно иметь место или быть предоставлено.</p> <p>Члены команды должны иметь конкретные знания о ХАССП и соответствующие знания о продуктах, процессах и связанных с ними опасностях.</p> <p>Если уровень знаний специалистов подразделения компании недостаточен, то возможно пригласить внешних экспертов. При этом ответственной за ежедневное управление системой обеспечения безопасности пищевых продуктов должна оставаться за компанией</p>
2.1.2	<p>Необходимо определить область применения каждого плана ХАССП или плана по обеспечению безопасности пищевых продуктов, включая продукты и процессы, к которым он будет применяться.</p>

2.2 ПРОГРАММЫ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
2.2.1	<p>Подразделение компании должно внедрить и поддерживать экологическую и производственную программы, необходимые для создания среды, благоприятной для производства безопасных и соответствующих требованиям законодательства пищевых продуктов (программы обязательных предварительных мероприятий). В качестве руководства они могут включать, следующие пункты (но не ограничиваться ими):</p> <ul style="list-style-type: none">● очистка и санобработка;● борьба с вредителями;● программы технического обслуживания оборудования и зданий;● требования к личной гигиене;● обучение персонала;● закупки;● организация перевозок;● процессы, предотвращающие перекрестное загрязнение;● средства контроля аллергенов. <p>Необходимо четко документировать меры по контролю и процедуры наблюдения для программ обязательных предварительных мероприятий и включать их в программы при разработке и пересмотрах планов ХАССП или планов обеспечения безопасности пищевых продуктов.</p>

2.3 ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА (ЭКВИВАЛЕНТНО КОДЕКСУ АЛИМЕНТАРИУС, ШАГ 3)

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
2.3.1	<p>Необходимо составить полное описание каждого продукта или группы продуктов, включающее в себя всю требуемую информацию по безопасности пищевых продуктов. В качестве руководства они могут включать, следующие пункты (но не ограничиваться ими):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● состав (например, сырьевые материалы, ингредиенты, аллергены, рецептура); ● происхождение ингредиентов; ● физические или химические свойства, влияющие на безопасность пищевых продуктов (например, pH, a_w); ● обработка и переработка (например, варка, охлаждение); ● система упаковки (например, в модифицированной газовой среде, вакуумная упаковка); ● условия хранения и распространения (например, в охлажденном состоянии, при условиях окружающей среды); ● максимальный безопасный срок годности при указанных условиях хранения и применения.
2.3.2	<p>Вся соответствующая информация, необходимая для проведения анализа опасностей, должна собираться, поддерживаться, документироваться и обновляться. Компания должна гарантировать составление плана ХАССП или плана обеспечения безопасности пищевых продуктов на основе исчерпывающих источников информации, которые упоминаются в плане и доступны по запросу. В качестве руководства они могут включать следующие пункты (но не ограничиваться ими):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● новейшая научная литература; ● известные на данный момент и выявляемые ранее опасности, связанные с конкретными пищевыми продуктами; ● соответствующие кодексы практики; ● признанные директивные руководства; ● законодательство по безопасности пищевых продуктов, относящееся к производству и продаже продуктов; ● требования заказчиков

2.4 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРЕДПОЛАГАЕМОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ (ЭКВИВАЛЕНТНО, КОДЕКСУ АЛИМЕНТАРИУС ШАГ 3)

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
2.4.1	<p>Необходимо составить порядок использования по назначению продукта заказчиком, а также указать любые альтернативные варианты использования, при этом определить целевые группы клиентов, в том числе пригодность продукта для людей, входящих в группы риска (например, детей, пожилых людей, людей, страдающих от аллергии)</p>

2.5 ПОСТРОЕНИЕ СХЕМЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА (ЭКВИВАЛЕНТНО КОДЕКСУ АЛИМЕНТАРИУС, ШАГ 4)

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
2.5.1	<p>Необходимо подготовить карту технологического процесса для каждого продукта, категории продуктов или процесса. В ней должны быть отражены все этапы технологического процесса, на которые распространяются требования ХАССП или плана обеспечения безопасности пищевых продуктов - от получения сырьевых материалов до переработки, хранения и распространения. В качестве руководства они могут включать, следующие пункты (но не ограничиваться ими):</p> <ul style="list-style-type: none">● план помещений и план установки оборудования;● сырьевые материалы, в том числе краткое описание систем инженерного обеспечения и других материалов, соприкасающихся с продуктами (например, вода, упаковка);● последовательность и взаимозависимость всех этапов технологического процесса;● техпроцессы, выполняемые сторонними компаниями, и субподрядные работы;● потенциальную задержку технологического процесса;● промпереработка и повторное использование;● зонирование участков низкого риска/высокого риска/ с повышенными санитарными требованиями;● готовые продукты, промежуточные продукты/полуфабрикаты, субпродукты и отходы.

2.6 ПРОВЕРКА КАРТЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА (ЭКВИВАЛЕНТНО КОДЕКСУ АЛИМЕНТАРИУС, ШАГ 5)

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
2.6.1	<p>Необходимо, чтобы группа ХАССП по обеспечению безопасности пищевых продуктов подтвердила точность схем технологического процесса путем проведения аудита на месте, с последующими проверками не реже, чем раз в год. При этом необходимо учитывать и оценивать дневные и сезонные колебания. Записи о подтверждении схемы технологического процесса должны сохраняться.</p>

2.7 СОСТАВЛЕНИЕ ПЕРЕЧНЯ ВСЕХ ПОТЕНЦИАЛЬНЫХ ОПАСНОСТЕЙ НА КАЖДОМ ЭТАПЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА, АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ И РАССМОТРЕНИЕ ВСЕХ МЕР ПО КОНТРОЛЮ ВЫЯВЛЕННЫХ ОПАСНОСТЕЙ (ЭКВИВАЛЕНТНО КОДЕКСУ АЛИМЕНТАРИУС, ШАГ 6, ПРИНЦИП 1)

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
2.7.1	<p>Группа ХАССП по обеспечению безопасности пищевых продуктов должна выявить и задокументировать все потенциальные опасности, которые с разумной долей вероятности могут возникнуть на каждом этапе технологического процесса в связи с продуктом, процессом или оборудованием. К ним относятся опасности, присутствующие в сырьевых материалах, которые впервые проявляются или сохраняются во время технологического процесса, а также рассмотрение нижеследующих типов опасностей:</p> <ul style="list-style-type: none">● микробиологические опасности;● физическое загрязнение;● химическое и радиологическое загрязнение;● мошенничество (например, замена или преднамеренная / намеренная фальсификация);● злонамеренное загрязнение продуктов;● риски от аллергенов (см. п.5.3). <p>Также должны быть учтены предыдущие и последующие шаги в цепочке процессов.</p>

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
2.7.2	<p>Группа ХАССП по обеспечению безопасности пищевых продуктов должна выполнить анализ опасностей, чтобы выявить те опасности, которые необходимо предотвратить, устранить или уменьшить до приемлемых уровней. Для этого необходимо рассмотреть следующие вопросы</p> <ul style="list-style-type: none"> ● вероятность возникновения опасности; ● серьезность ее влияния на безопасность потребителя; ● уязвимость лиц, подвергающихся опасности; ● выживание и размножение микроорганизмов, особо опасных для продукта; ● наличие или производство токсинов, химических веществ или инородных частиц; ● загрязнение сырьевых материалов, промежуточных продуктов/полуфабрикатов или готовых продуктов. <p>Если устранить опасность практически невозможно, необходимо определить и задокументировать обоснование приемлемых уровней опасности в готовых продуктах.</p>
2.7.3	<p>Группа ХАССП по обеспечению безопасности пищевых продуктов должна рассмотреть меры по контролю, необходимые для предотвращения или устранения угроз для безопасности пищевых продуктов или уменьшения их до приемлемого уровня. Если контроль осуществляется за счет реализации имеющихся программ обязательных предварительных мероприятий, необходимо это указать и подтвердить возможность контроля конкретной опасности при помощи имеющейся программы. Можно рассматривать вариант реализации нескольких мер по контролю.</p>

2.8 ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК (ККТ) (ЭКВИВАЛЕНТНО КОДЕКСУ АЛИМЕНТАРИУС, ШАГ 7, ПРИНЦИП 2)

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
2.8.1	<p>Для каждой опасности, подлежащей контролю, необходимо пересмотреть контрольные точки, чтобы определить, какие из них относятся к критическим. Процесс требует логического подхода и может быть упрощен при помощи древа принятия решений. К критическим контрольным точкам (ККТ) будут относиться те контрольные точки, которые нужны для предотвращения или устранения угрозы для безопасности пищевых продуктов или уменьшения ее до приемлемого уровня. Если опасность выявлена на этапе технологического процесса, на котором контроль необходим для обеспечения безопасности, но он отсутствует, продукт или процесс на этом или на предыдущем этапе должен быть изменен.</p>

2.9 ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ПРЕДЕЛОВ ДЛЯ КАЖДОЙ ККТ (ЭКВИВАЛЕНТНО КОДЕКСУ АЛИМЕНТАРИУС, ШАГ 8, ПРИНЦИП 3)

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
2.9.1	<p>Для каждой ККТ необходимо определить соответствующие критические пределы, чтобы точно знать контролируется процесс или нет. Критические пределы должны:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● по возможности, быть измеряемыми (например, время, температура, pH); ● сопровождаться четкими инструкциями или примерами в случае субъективных оценок (например, фотографий).
2.9.2	<p>Группа ХАССП по обеспечению безопасности пищевых продуктов должна проверять каждую ККТ. Документированные свидетельства должны показать, что выбранные контрольные меры и установленные критические пределы способны последовательно контролировать опасность до указанного приемлемого уровня.</p>

2.10 ОПРЕДЕЛЕНИЕ СИСТЕМЫ МОНИТОРИНГА ДЛЯ КАЖДОЙ ККТ (ЭКВИВАЛЕНТНО КОДЕКСУ АЛИМЕНТАРИУС, ШАГ 9, ПРИНЦИП 4)

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
2.10.1	<p>Чтобы обеспечить соответствие критическим пределам, для каждой ККТ необходимо разработать процедуру мониторинга. Необходимо, чтобы система мониторинга могла определить момент выхода ККТ из-под контроля и по возможности своевременно передать информацию для выполнения корректирующих действий. В качестве руководства они могут включать, следующие пункты (но не ограничиваться ими):</p> <ul style="list-style-type: none">● измерения в режим онлайн;● измерения в режим оффлайн;● непрерывных измерений (например, термографы, приборы для измерения pH и т.д.). <p>Если измерения проводятся с перерывами, система должна обеспечивать репрезентативность образца, взятого из партии продуктов.</p>
2.10.2	<p>В записях, связанных с контролем каждой ККТ, должны быть: дата, время, результат измерений и подпись лица, ответственного за контроль; при необходимости запись заверяется уполномоченным лицом. Для записей в электронном виде необходимо представить свидетельства того, что эти записи были проверены и заверены.</p>

2.11 СОСТАВЛЕНИЕ ПЛАНА КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ (ЭКВИВАЛЕНТНО КОДЕКСУ АЛИМЕНТАРИУС, ШАГ 10, ПРИНЦИП 5)

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
2.11.1	<p>Группа ХАССП по обеспечению безопасности пищевых продуктов должна определить и документально оформить корректирующие действия, которые необходимо выполнить, если по контролируемым результатам виден выход за контрольные границы или прослеживается тенденция к выходу из-под контроля. В этот перечень необходимо включить действия, которые должны выполнить назначенные сотрудники с любыми продуктами, изготовленными в то время, когда над технологическим процессом был утрачен контроль.</p>

2.12 ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПРОЦЕДУР ВЕРИФИКАЦИИ (ЭКВИВАЛЕНТНО КОДЕКСУ АЛИМЕНТАРИУС, ШАГ 11, ПРИНЦИП 6)

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
2.12.1	<p>Для того чтобы подтвердить дальнейшую результативность плана ХАССП или плана по обеспечению безопасности пищевых продуктов, в том числе мер по контролю, выполняемых в рамках программ обязательных предварительных мероприятий, необходимо принять процедуры верификации. Ниже приводятся примеры процедур верификации:</p> <ul style="list-style-type: none">● внутренние аудиты;● анализ записей, в которых превышены приемлемые пределы;● анализ жалоб исполнительными органами или заказчиками;● анализ нештатных ситуаций, случаев отзыва или изъятия продуктов из продажи. <p>Результаты верификации необходимо документально оформить и передать в группу ХАССП по обеспечению безопасности пищевых продуктов.</p>

2.13 ДОКУМЕНТАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ЗАПИСЕЙ ПО ХАССП (ЭКВИВАЛЕНТНО КОДЕКСУ АЛИМЕНТАРИУС, ШАГ 12, ПРИНЦИП 7)

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
2.13.1	<p>Процессы документирования и ведения записей должны быть достаточными, чтобы подразделение компании могло подтвердить применение и поддержку мер по контролю ХАССП и безопасности пищевых продуктов, в том числе мер по контролю, выполняемых в рамках программ обязательных предварительных мероприятий.</p>

2.14 АНАЛИЗ ПЛАНА ХАССП

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
<p>2.14.1</p>	<p>Группа ХАССП по обеспечению безопасности пищевых продуктов должна пересматривать план ХАССП или план по обеспечению безопасности пищевых продуктов, а также программы обязательных предварительных мероприятий не реже, чем раз в год, а также перед внесением любых изменений, которые могут повлиять на безопасность продуктов. В качестве руководства они могут включать, следующие пункты (но не ограничиваться ими):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● замену сырьевых материалов или поставщика сырьевых материалов; ● замену ингредиентов/изменение рецептуры; ● изменение условий переработки, технологического процесса или замену оборудования; ● изменение упаковки, условий хранения или распространения; ● изменение условий использования потребителями; ● появление нового риска (например, выявление случая фальсификации ингредиента или другой соответствующей опубликованной информации, такой как отзыв аналогичного продукта); ● принятие мер после отзыва продуктов; ● новые разработки, которые опубликованы в научной информации и касаются ингредиентов, техпроцессов или продуктов. <p>Задocumentedированные в полном объеме и утвержденные изменения, принятые по итогам пересмотров, необходимо включить в план ХАССП или план по обеспечению безопасности пищевых продуктов и/или программы обязательных предварительных мероприятий.</p> <p>Там, где это необходимо, изменения также отражаются в политике безопасности продукции компании и целях по безопасности пищевых продуктов.</p>

3 СИСТЕМА ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА

3.1 РУКОВОДСТВО ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Для того чтобы техпроцессы и процедуры компании соответствовали требованиям Стандарта, их нужно оформить документально. Это позволит обеспечить их системное применение, содействовать обучению и поддерживать должную осмотрительность при производстве безопасных продуктов.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
3.1.1	Документированные процедуры, методы работы и практики подразделения компании должны быть скомплектованы как руководство по обеспечению качества в печатном или электронном виде.
3.1.2	В компании в полном объеме должно быть внедрено руководство по обеспечению безопасности и качества пищевых продуктов, при этом необходимо обеспечить постоянный доступ к руководству или требуемым разделам соответствующего персонала
3.1.3	Необходимо, чтобы все процедуры и рабочие инструкции точно соответствовали требованиям законодательства, не содержали неоднозначных определений, были составлены на заданных языках и были достаточно подробными, чтобы соответствующие сотрудники могли их правильно применять. Если только текстовой информации недостаточно (например, из-за проблем с уровнем грамотности или иностранным языком), в такие документы включают фотографии, схемы или другие инструкции в графическом виде.

3.2 УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАМИ

В компании должна быть внедрена эффективная система управления документами, обеспечивающая доступность и применение только соответствующих редакций документов, в том числе форм для записей

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
3.2.1	<p>Необходимо, чтобы в компании действовала процедура управления документами, которая является частью системы обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов. Такая процедура должна включать:</p> <ul style="list-style-type: none">● перечень всех контролируемых документов с указанием номера последней редакции;● метод идентификации и утверждения контролируемых документов;● записи о причине внесения изменений или поправок в документы;● система замены существующих документов в случае их обновления. <p>Если документы ведутся в электронной форме:</p> <ul style="list-style-type: none">● они также должны надежно храниться (например, с авторизованным доступом, контролем поправок или защитой при помощи пароля);● необходимо также осуществлять их резервное копирование для предотвращения потери данных.

3.3 ЗАПОЛНЕНИЕ И ВЕДЕНИЕ ЗАПИСЕЙ

Для того чтобы продемонстрировать наличие результативного контроля безопасности, законности и качества продуктов, подразделение компании должно поддерживать в рабочем состоянии оригиналы записей.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
3.3.1	<p>Необходимо, чтобы записи соответствовали требованиям законодательства, поддерживались в хорошем состоянии и быстро выдавались по запросу. Все изменения, которые вносятся в записи, должны быть утверждены с документированием обоснований для внесения изменений. Если записи ведутся в электронной форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> они также должны надежно храниться (например, с авторизованным доступом, контролем поправок или защитой при помощи пароля); необходимо также осуществлять их резервное копирование для предотвращения потери данных.
3.3.2	<p>Записи необходимо хранить в течение заданного срока, уделяя особое внимание:</p> <ul style="list-style-type: none"> всем требованиям законодательства или заказчиков; срокам годности продукта. <p>При этом необходимо учитывать возможность продления срока годности клиентом (например, путем замораживания), если это указано на этикетке.</p> <p>Записи должны храниться как минимум в течение срока годности продукта плюс 12 месяцев.</p>

3.4 ВНУТРЕННИЕ АУДИТЫ



ОСНОВНОЕ

Необходимо, чтобы компания могла продемонстрировать доказательства результативного применения плана обеспечения безопасности пищевых продуктов и выполнения требований Международного стандарта безопасности пищевых продуктов.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
3.4.1	<p>В компании должна быть запланированная на год программа внутренних аудитов.</p> <p>Как минимум, программа должна включать не менее четырех разных дат аудита в течение года. Периодичность аудитов для каждого вида деятельности устанавливаются с учетом рисков, связанных с видом деятельности и результатами предыдущего аудита. Все виды деятельности должны проверяться как минимум раз в год.</p> <p>Как минимум, объем программы внутреннего аудита должен включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> План ХАССП или план по обеспечению безопасности пищевых продуктов, включая мероприятия по его реализации (например, утверждение поставщика, корректирующие действия и верификация); программы обязательных предварительных мероприятий (например, гигиена, борьба с вредителями); планы защиты пищевых продуктов и предотвращения мошенничества с пищевыми продуктами; процедуры, применяемые для реализации Стандарта. <p>Каждый внутренний аудит в рамках программы должен иметь определенный объем и учитывать конкретную деятельность или раздел плана ХАССП или плана по обеспечению безопасности пищевых продуктов.</p>
3.4.2	<p>Необходимо, чтобы внутренние аудиты проводили надлежащим образом подготовленные компетентные аудиторы. Аудиторы должны быть независимыми (т.е. они не должны проверять свою работу).</p>

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
3.4.3	<p>Программу внутренних аудитов необходимо выполнить в полном объеме. Отчеты по внутренним аудитам должны определять соответствия, а также и несоответствия и включать объективные свидетельства результатов аудита.</p> <p>Результаты аудита необходимо направить сотрудникам, ответственным за проверенные участки работ.</p> <p>Необходимо согласовать корректирующие и предупреждающие действия, сроки их внедрения, а также проверять выполнение.</p>
3.4.4	<p>Кроме программы внутренних аудитов, в компании должна быть отдельная программа документированных проверок, обеспечивающая поддержку производственной среды и технологического оборудования в состоянии, пригодном для производства пищевых продуктов. Как минимум, эти проверки должны включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● санитарно-гигиенические проверки, которые проводятся для оценки чистоты и порядка; ● производственные проверки для выявления рисков, которые могут возникнуть для продуктов из-за зданий или оборудования; <p>Периодичность таких проверок необходимо определять, исходя из рисков, но они должны проводиться не реже чем раз в месяц на участках с открытыми продуктами.</p>

3.5 ОДОБРЕНИЕ ПОСТАВЩИКОВ И СЫРЬЕВЫХ МАТЕРИАЛОВ И КОНТРОЛЬ ВЫПОЛНЕНИЯ

3.5.1 УПРАВЛЕНИЕ ПОСТАВЩИКАМИ СЫРЬЕВЫХ МАТЕРИАЛОВ И УПАКОВКИ



ОСНОВНОЕ

В компании должна быть результативная система одобрения и контроля поставщиков, обеспечивающая информирование и управление любыми потенциальными рисками, которые могут возникнуть из-за сырьевых материалов (включая упаковку), для безопасности, подлинности, законности и качества готовых продуктов.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
3.5.1.1	<p>Компания должна выполнить документированную оценку рисков по каждому сырьевому материалу или группе сырьевых материалов (включая первичную упаковку), чтобы выявить потенциальные риски для безопасности, законности и качества продуктов. При оценке необходимо учитывать возможность:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● загрязнения аллергенами; ● возникновения рисков из-за инородных частиц; ● микробиологического загрязнения; ● химического загрязнения; ● смешивание сортов или видов продукции; ● подмены или фальсификации (см. пункт 5.4.2); ● любых рисков, связанных с сырьем, которые подлежат законодательному контролю. <p>Кроме того, необходимо учитывать особое значение сырьевого материала для качества конечного продукта.</p> <p>Оценка рисков должна быть положена в основу процедуры приемки и испытаний сырьевых материалов, а также процессов, принятых для одобрения и контроля поставщиков.</p> <p>Оценки рисков необходимо пересматривать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● когда происходят изменения в сырьевом материале, обработке сырьевого материала или поставщике сырьевого материала; ● при возникновении нового риска; ● при возврате или отзыве продукта, когда речь идет о конкретном сырьевом материале; ● по крайней мере, не реже одного раза в 3 года.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
<p>3.5.1.2</p>	<p>В компании должна быть документированная процедура одобрения и текущего контроля поставщиков, гарантирующая, что все поставщики сырьевых материалов, в том числе первичной упаковки, результативно управляют рисками для качества и безопасности сырьевых материалов, а также пользуются эффективными методами отслеживания. Необходимо, чтобы процедура одобрения разрабатывалась на основе анализа рисков и включала в себя одно или оба следующих мероприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● официальную сертификацию на соответствие Международным стандартам BRC или по другому стандарту, признаваемому GFSI; объем сертификации должен включать приобретенные сырьевые материалы; ● аудиты поставщиков, в объем которых входят безопасность продуктов, прослеживаемость, анализ ХАССП и надлежащие производственные практики; при этом аудиты должны проводиться опытными и компетентными аудиторами, в области безопасности продуктов; Если аудит поставщика проводится второй или третьей стороной, компания должна: <ul style="list-style-type: none"> ● продемонстрировать компетентность аудитора; ● подтвердить, что объем аудита включает в себя безопасность продукта, прослеживаемость, анализ ХАССП и надлежащие производственные практики; ● получить и проанализировать копию полного аудиторского отчета <p>или</p> <ul style="list-style-type: none"> ● если действует обоснование основанное на оценке риска, и для поставщика установлена оценка только на уровне низкого риска, для первоначального одобрения может быть использована заполненная анкета поставщика. Анкета должна иметь объем, который включает в себя безопасность продукта, прослеживаемость, анализ ХАССП и надлежащие производственные практики, и она должна быть проанализирована и проверена лицом, компетентность которого может быть подтверждена.
<p>3.5.1.3</p>	<p>Должен быть документированный процесс постоянного анализа эффективности работы поставщиков на основе риска и определенных критериев эффективности. Процесс должен быть полностью реализован.</p> <p>Если одобрение основано на анкетах, то они должны быть переизданы не реже одного раза в 3 года, и поставщики должны уведомлять подразделение компании о любых существенных изменениях в промежуточном периоде времени, включая любые изменения статуса сертификации.</p> <p>Записи анализа должны храниться.</p>
<p>3.5.1.4</p>	<p>В подразделении компании должен быть перечень одобренных поставщиков, соответствующий текущей дате, или база данных по поставщикам. Перечень может быть в виде бумажной версии (печатная версия) или он может управляться при помощи электронной системы.</p> <p>Список или соответствующие компоненты базы данных должны быть легко доступны соответствующему персоналу (например, при поступлении материала).</p>
<p>3.5.1.5</p>	<p>Если сырьевые материалы (включая первичную упаковку) приобретаются у компаний, которые не являются производителем, упаковщиком или консолидатором (например, приобретаются у агента, брокера или оптовика), то подразделение компании должно получить сведения о последнем производителе или упаковщике или, в случае покупки бестарных продуктов, месте объединения сырьевого материала.</p> <p>Информацию для одобрения производителя, упаковщика или консолидатора согласно п.п. 3.5.1.1 и 3.5.1.2, необходимо получить от агента/брокера или непосредственно от поставщика. В этом нет необходимости, если агент/брокер сам сертифицирован на соответствие Международному стандарту BRC (например, по Международному стандарту BRC для агентов и брокеров) или на соответствие стандарту, признаваемому GFSI.</p>

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
3.5.1.6	<p>Компания должна обеспечить, чтобы ее поставщики сырьевых материалов (включая первичную упаковку) имели эффективную систему отслеживания. Если поставщик утверждается на основе анкеты вместо сертификации или аудита, проверка системы отслеживания поставщика должна проводиться при первом одобрении, а затем не реже одного раза в 3 года. Это может быть достигнуто с помощью теста на прослеживаемость.</p> <p>Если сырьевой материал поступает непосредственно из фермы или рыбноводческой фермы, дальнейшая проверка системы отслеживания фермы не является обязательной.</p>
3.5.1.7	<p>В процедурах должен быть описан порядок действий на случай отклонений от процессов одобрения поставщика согласно статье 3.5.1.2 (например, когда поставщиков сырьевых материалов выбирает заказчик) или на случай, когда информация для эффективного одобрения поставщика отсутствует (например, поставка сельскохозяйственных продуктов насыпью) и вместо этого для подтверждения качества и безопасности продукта проводятся испытания продукта.</p> <p>Когда подразделение компании производит продукт, под брендом заказчика, то заказчик должен быть ознакомлен с соответствующими исключениями.</p>

3.5.2 ПРОЦЕДУРЫ ПРИЕМКИ, МОНИТОРИНГА И УПРАВЛЕНИЯ СЫРЬЕВЫМИ МАТЕРИАЛАМИ И УПАКОВКОЙ

Меры по контролю приемки сырьевых материалов, в том числе первичной упаковки, должны обеспечить отсутствие вредного влияния этих материалов на безопасность, законность и качество продуктов, а также, если применимо, отсутствие любых претензий к подлинности.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
3.5.2.1	<p>В компании должна быть разработана на основе анализа рисков (статья 3.5.1.1.) процедура приемки сырьевых материалов и первичной упаковки. Порядок приемки и выдачи для использования сырьевых материалов, в том числе первичной упаковки, должен основываться на одном или сочетании нескольких нижеследующих мероприятий:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● отбор образцов и испытания продуктов; ● визуального осмотра при получении; ● сертификатов о проведении анализов, оформляемых на партию продукции; ● сертификатов соответствия. <p>Необходимо, чтобы в наличии были перечень сырьевых материалов, включая первичную упаковку, и перечень требований, которые должны быть выполнены для приемки. Необходимо четко определить, внедрить и пересматривать параметры продуктов для приемки и периодичность испытаний.</p>
3.5.2.2	<p>Должны быть приняты меры для обеспечения того, чтобы утвержденные изменения в сырьевых материалах (в том числе первичная упаковка) доводились до сведения персонала, занимающихся приемкой товаров, а также для того, чтобы принимались только соответствующие сырьевые материалы. Например, когда на этикетках или в печатной упаковке были внесены поправки, только надлежащая версия должна быть принята и выпущена в производство.</p>
3.5.2.3	<p>Когда подразделение компании принимает живых животных, то должен быть проведен предубойный осмотр скота компетентным лицом по предубойному содержанию скота и послеубойный осмотр, чтобы животные были пригодны для потребления человеком.</p>

3.5.3 УПРАВЛЕНИЕ ПОСТАВЩИКАМИ УСЛУГ

Необходимо, чтобы компания могла продемонстрировать, что услуги, переданные на выполнение сторонним организациям, соответствуют требованиям и что все риски для безопасности, законности и качества пищевых продуктов оцениваются, чтобы обеспечить выполнение результативных мер по контролю.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
<p>3.5.3.1</p>	<p>В компании должна быть документированная процедура для одобрения и мониторинга поставщиков услуг. К таким услугам (если применимо) относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● борьба с вредителями; ● услуги прачечной; ● очистка по контракту; ● уход и техническое обслуживание оборудования по контракту; ● транспорт и дистрибуция; ● хранение ингредиентов, упаковки или продуктов за пределами территории подразделения компании; ● упаковка продуктов за пределами территории подразделения компании; ● лабораторные испытания; ● услуги по организации питания; ● организация сбора и размещения отходов. <p>Процесс одобрения и мониторинга должен основываться на рисках и принимать во внимание:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● риски для безопасности и качества продукции; ● обеспечение соответствия любым конкретным юридическим требованиям; ● потенциальные риски для безопасности продукции (т.е. риски, выявленные при оценках уязвимости и угроз безопасности пищевых продуктов)
<p>3.5.3.2</p>	<p>С поставщиками услуг должны быть заключены контракты или официальные соглашения, в которых четко указываются ожидаемые результаты услуг и определяются потенциальные риски для безопасности пищевых продуктов, связанные с услугами</p>

3.5.4 УПРАВЛЕНИЕ ПРОЦЕССАМИ, ПЕРЕДАННЫМИ НА ВЫПОЛНЕНИЕ СТОРОННИМ ОРГАНИЗАЦИЯМ

В случае передачи какого-либо этапа технологического процесса изготовления продукта на субподряд третьей стороне или другому подразделению компании, необходимо обеспечить, чтобы такая передача не повлияла на безопасность, законность, качество или подлинность продукта.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
<p>3.5.4.1</p>	<p>Необходимо, чтобы компания могла продемонстрировать, что в случае передачи части производственного процесса или окончательной упаковки на выполнение сторонней организации за территорией подразделения компании, владелец торговой марки будет об этом проинформирован и при необходимости будет получено его согласие.</p>

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
3.5.4.2	<p>Компания должна гарантировать, что организации, выполняющие аутсорсинг одобрены и контролируются, чтобы обеспечить эффективное управление рисками безопасности и качества продукции и эффективные процессы отслеживания.</p> <p>Необходимо, чтобы процедура одобрения и мониторинга разрабатывалась на основе анализа рисков и включала в себя одно или оба следующих мероприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● официальную сертификацию на соответствие Международным стандартам BRC или по другому стандарту признаваемому (GFSI); объем сертификации должен включать приобретенные сырьевые материалы; <p>или</p> <ul style="list-style-type: none"> ● аудиты поставщиков, в объем которых входят безопасность продуктов, прослеживаемость, анализ ХАССП и надлежащие производственные практики; при этом аудиты должны проводиться опытными аудиторами, которые являются профессионалами в области безопасности продуктов; Если аудит поставщика проводится второй или третьей стороной, компания должна: <ul style="list-style-type: none"> ● продемонстрировать компетентность аудитора; ● подтвердить, что объем аудита включает в себя безопасность продукта, прослеживаемость, анализ ХАССП и надлежащие производственные практики; ● получить и проанализировать копию полного аудиторского отчета. <p>Должен быть документированный процесс постоянного анализа эффективности работы поставщиков на основе риска и определенных критериев эффективности. Процесс должен быть полностью реализован. Записи анализа должны храниться.</p>
3.5.4.3	<p>Необходимо, чтобы все операции технологического процесса, переданного на выполнение сторонней организации:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● выполнялись в соответствии с заключенными контрактами, в которых должны быть четко указаны все требования к технологическим процессам и/или упаковке и технические условия на продукты; ● не нарушали прослеживаемость продукта.
3.5.4.4	<p>Если часть технологического процесса компании передана на выполнение сторонней организации, включая визуальные осмотры, химические и/или микробиологические анализы, компания должна внедрить процедуры проверок и испытаний продуктов.</p> <p>Частота проведения и методы проверки или испытаний должны зависеть от оценки риска.</p>

3.6 ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Для сырьевых материалов (включая первичную упаковку), готовых продуктов, а также любых продуктов или услуг, которые могут повлиять на целостность готовых продуктов, необходимо разработать технические условия.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
3.6.1	<p>Технические условия на сырьевые материалы и первичную упаковку должны быть полными, достоверными и обеспечивать соответствие применимым требованиям по безопасности и законодательным требованиям. В технические условия необходимо включить заданные предельные значения характеристик материала, которые могут повлиять на качество или безопасность готовых продуктов (например, химические микробиологические или физические нормы).</p>
3.6.2	<p>Для всех готовых продуктов должны быть в наличии достоверные, постоянно обновляемые технические условия. Они могут быть в виде печатного или электронного документа или в виде части онлайн-системы спецификации</p> <p>Для того чтобы они соответствовали требованиям заказчика и законодательства и способствовали безопасному использованию продукта потребителем, в технических условиях должны быть отражены основные данные о продукте.</p>

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
3.6.3	В тех случаях, когда компания производит продукцию под брендом, она должна получить официальное согласование технических условий на готовый продукт. Если технические условия официально не согласованы, необходимо, чтобы компания могла продемонстрировать, что она приняла все меры для официального согласования на местах.
3.6.4	Технические условия необходимо анализировать достаточно часто, чтобы гарантировать, что данные являются актуальными, или анализировать, как минимум каждые 3 года, с учетом изменений продукта, поставщиков, регламентов и других рисков. Данные анализа и изменений должны быть задокументированы.

3.7 КОРРЕКТИРУЮЩИЕ И ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ



ОСНОВНОЕ

Необходимо, чтобы подразделение компании могло продемонстрировать, что использует информацию о недостатках, выявленных в системе обеспечения безопасности пищевых продуктов и менеджмента качества, для внесения требуемых коррекций и предотвращения их повторного возникновения.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
3.7.1	В подразделении компании должна быть документированная процедура устранения и исправления недостатков, выявленных в системе обеспечения безопасности пищевых продуктов и менеджмента качества
3.7.2	Если из-за несоответствия возникают риски для безопасности, законности или качества продуктов, такое несоответствие необходимо изучить и зарегистрировать, в том числе: <ul style="list-style-type: none"> ● точно задокументировать несоответствие; ● оценить последствия, для этого привлечь ответственных лиц с требуемым уровнем компетентности; ● принять меры для решения неотложных проблем; ● определить разумные сроки для коррекции; ● определить лицо, ответственное за коррекцию; ● проверить выполнение и эффективность коррекций.
3.7.3	В подразделении компании должна быть процедура для проведения анализа коренных причин. Как минимум, анализ коренных причин необходимо использовать для осуществления текущих улучшений и предотвращения повторения несоответствий, когда: <ul style="list-style-type: none"> ● анализ несоответствий по трендам показывает, что произошло значительное увеличение применительно к типу несоответствия; ● несоответствие ставит под угрозу безопасность, законность или качество продукта.

3.8 УПРАВЛЕНИЕ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ПРОДУКЦИЕЙ

Подразделение компании должно обеспечить результативное управление всеми продуктами, не соответствующими техническим условиям, чтобы предотвратить их несанкционированный выпуск.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
3.8.1	<p>Необходимо внедрить документированные процедуры управления несоответствующей продукцией. Эти процедуры должны включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● требования к персоналу, который должен выявлять потенциально несоответствующую продукцию и докладывать о ней; ● четкую идентификацию несоответствующей продукции (например, видимая маркировка или использование систем информационных технологий); ● хранение под охраной, чтобы предотвратить непреднамеренный выпуск продукта (например, физическая изоляция или изоляция при помощи компьютерной системы); ● информирование при необходимости владельца торговой марки; ● определение ответственных за принятие решений по использованию или утилизации продуктов, подлежащих выпуску (например, уничтожение, повторная переработка, понижение сортности до альтернативной маркировки или принятие на условиях уступок); ● записи о решениях по использованию или утилизации продуктов; ● записи об уничтожении, если продукт был уничтожен, чтобы обеспечить безопасность пищевых продуктов.

3.9 ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ



ОСНОВНОЕ

Необходимо, чтобы подразделение компании могло проследить все партии сырьевых материалов (включая первичную упаковку), которые оно получает от своих поставщиков, от начала технологического процесса до отгрузки продуктов заказчикам и в обратном направлении.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
3.9.1	<p>В подразделении компании должна быть документированная процедура прослеживания, предназначенная для поддержания прослеживаемости по всем процессам подразделения компании</p> <p>Как минимум, она должны включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● как работает система прослеживания; ● требуемую маркировку и записи.
3.9.2	<p>Идентификация сырьевых материалов, в том числе первичной упаковки), промежуточных продуктов/полуфабрикатов, частично использованных материалов, готовых продуктов и материалов, ожидающих исследования, должна быть достаточной, чтобы обеспечить прослеживаемость.</p>
3.9.3	<p>Необходимо, чтобы подразделение компании испытало систему прослеживаемости по ряду групп продуктов и убедилось в возможности отслеживать продукт на участке от сырьевого материала (включая первичную упаковку) до готового продукта и в обратном направлении с выполнением количественной проверки/материального баланса.</p> <p>Испытание на прослеживаемость должно включать краткое изложение документов, на которые следует ссылаться во время проведения испытания, и четко показывать связи между ними. Такие испытания необходимо выполнять с предварительно заданной периодичностью, но не реже раза в год; результаты необходимо сохранить для проверки. Выход на режим прослеживаемости должен осуществляться не более чем за 4 часа.</p>
3.9.4	<p>Прослеживание должно поддерживаться в тех случаях, когда выполняется доработка или любая операция по переделке.</p>

3.10 РАССМОТРЕНИЕ ЖАЛОБ

Необходимо эффективно рассматривать жалобы заказчиков и использовать информацию для снижения уровня повторяющихся жалоб.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
3.10.1	Все жалобы необходимо регистрировать, расследовать и, при наличии достаточной информации, записывать результаты расследований. Специально обученные сотрудники должны своевременно и результативно принимать меры, соответствующие серьезности выявленных проблем и частоте их проявления.
3.10.2	Данные о жалобах необходимо анализировать для определения существенных тенденций. Если наблюдается значительное увеличение количества жалоб или серьезных жалоб, необходимо выполнить анализ коренных причин, чтобы обеспечить дальнейшее улучшение безопасности, законности и качества продуктов и не допустить повторения нарушений. Соответствующий персонал должен иметь доступ к результатам анализа.

3.11 УПРАВЛЕНИЕ ИНЦИДЕНТАМИ, СЛУЧАЯМИ ИЗЪЯТИЯ И ОТЗЫВА ПРОДУКТОВ

В компании должны действовать план и система, позволяющие эффективно управлять инцидентами и обеспечивать изъятие и отзыв продуктов в случае необходимости.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
3.11.1	<p>В компании должны быть документированные процедуры, предназначенные для информирования и эффективного управления инцидентами и потенциально чрезвычайными ситуациями, которые могут повлиять на безопасность, законность или качество пищевых продуктов. Необходимо, чтобы в эти процедуры входило рассмотрение планов действий в чрезвычайных ситуациях по поддержке безопасности, законности и качества пищевых продуктов. К инцидентам могут относиться нижеследующие ситуации:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● перебои в предоставлении ключевых услуг, таких как водоснабжение, электроснабжение, транспорт, охлаждение для технологических целей, наличие персонала и средства связи; ● события, относящиеся к пожарам, наводнениям или стихийным бедствиям; ● намеренное загрязнение или диверсия; ● сбои кибербезопасности или атаки в отношении кибербезопасности. <p>Если на продукты, выпущенные с территории подразделения компании, могли повлиять инциденты, необходимо рассмотреть необходимость изъятия или отзыва таких продуктов.</p>

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
3.11.2	<p>В компании должна действовать документированная процедура изъятия или отзыва продуктов. Эта процедура должна включать, как минимум:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● перечень основных сотрудников, входящих в состав группы по управлению отзывами продуктов, с четким определением обязанностей; ● руководящие указания для принятия решения по поводу необходимости отзыва или изъятия продукта, по поддержанию в рабочем состоянии записей; ● обновляемый перечень основных контактных данных (включая контактные данные для связи в нерабочее время) или ссылка на место хранения такого перечня (например, группа по управлению отзывами продуктов, аварийные службы, поставщики, заказчики, органы по сертификации, надзорные инстанции); ● план информирования, в котором предусматривается своевременное предоставление информации заказчикам, потребителям, а также в надзорные инстанции; ● данные внешних фирм, предоставляющих при необходимости консультативные услуги и поддержку (например, специальные лаборатории, надзорные инстанции и юридические консультации); ● план управления логистикой при прослеживании продуктов, утилизации и размещении несоответствующих продуктов и сверке запасов; ● план записи расчета времени для ключевых видов деятельности; ● план проведения анализа первопричин и осуществления текущих улучшений, чтобы избежать повторения нарушений. <p>Процедура должна функционировать в любое время.</p>
3.11.3	<p>Процедуры отзыва и изъятия продуктов необходимо тестировать как минимум раз в год, пользуясь методом, обеспечивающим результативное применение этих процедур. Результаты тестирования, в которых указаны время и длительность основных операций, подлежат хранению. Результаты тестирования процедуры и анализа любого фактического отзыва должны быть использованы для анализа процедуры и при необходимости совершенствования процессов.</p>
3.11.4	<p>В случае значительного инцидента, связанного с безопасностью пищевых продуктов, включая отзыв продукта или нормативное несоответствие требованиям по безопасности пищевых продуктов (например, нормативное принудительное уведомление), необходимо в течение 3 рабочих дней проинформировать об этом орган по сертификации, выдающий подразделению компании текущий сертификат соответствия этому Стандарту</p>

4 СТАНДАРТЫ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ КОМПАНИЙ

4.1 ВНЕШНИЕ СТАНДАРТЫ

Производственное подразделение компании должно иметь подходящие размеры, местоположение и сооружения и поддерживаться в состоянии, позволяющем снизить риск загрязнения и упростить производство безопасных и законных готовых продуктов.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.1.1	Необходимо проанализировать местные виды деятельности и окружающую среду в месте расположения подразделения компании, которые могут оказать негативное влияние на целостность готовых продуктов, а также принять меры для предотвращения загрязнения. Если для защиты подразделения компании (от возможных загрязнений, затопления и т.п.) приняты защитные меры, в случае любых изменений они подлежат пересмотру.
4.1.2	Внешнюю территорию необходимо поддерживать в хорошем состоянии. Если на территории вокруг зданий растет трава или зеленые насаждения, за ними необходимо ухаживать и поддерживать их в надлежащем состоянии. Для того чтобы предотвратить загрязнение продуктов, внешние автодороги, закрепленные за подразделением компании, должны быть в исправном состоянии и иметь качественное покрытие.
4.1.3	Для того чтобы свести к минимуму возможность загрязнения продуктов, необходимо содержать здания в надлежащем состоянии (например, убирать места гнездования птиц, устранять зазоры в уплотнении вокруг трубопроводов, чтобы предотвратить проникновение вредных организмов, попадание воды и прочих загрязняющих веществ).

4.2 ЗАЩИТА ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ КОМПАНИИ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Системы охраны должны обеспечивать защиту продуктов, территории и брендов, находящихся под контролем подразделения компании, от вредоносных действий.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.2.1	<p>Компания должна провести документированную оценку риска (оценку угрозы) потенциальных рисков для продуктов от любой преднамеренной попытки загрязнения или повреждения продуктов. Эта оценка угрозы должна включать как внутренние, так и внешние угрозы.</p> <p>Результатом этой оценки является документированный план оценки угроз. Этот план должен быть пересмотрен, чтобы отражать изменяющиеся обстоятельства и рыночную информацию. Он должен быть официально проанализирован не реже одного раза в год и всякий раз, когда:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● возникает новый риск (например, о новой угрозе сообщается или она идентифицируется); ● происходит инцидент, затрагивающий безопасность продукта или защиту пищевых продуктов.
4.2.2	<p>Если сырьевые материалы или продукты идентифицированы как подверженные особому риску, то в плане оценки угрозы должны быть предусмотрены меры контроля для смягчения этих рисков. В тех случаях, когда сведение к минимуму возможности угрозы является недостаточным или возможным, должны быть установлены системы для выявления любых вмешательств.</p> <p>Эти меры контроля должны подлежать мониторингу, их результаты документируются, и меры контроля должны анализироваться не реже одного раза в год.</p>

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.2.3	<p>Области, в которых выявляется значительный риск, определяются, подвергаются мониторингу и контролируются. Они должны включать внешние точки хранения и приемки для продуктов и сырьевых материалов (включая упаковку).</p> <p>Должны быть установлены политики и системы, обеспечивающие доступ только уполномоченного персонала к производственным и складским помещениям, а также контроль доступа к подразделению компании со стороны сотрудников, подрядчиков и посетителей. В подразделении также должна действовать система записи о посетителях.</p> <p>Персонал должен быть обучен процедурам обеспечения безопасности на местах и защите пищевых продуктов.</p>
4.2.4	Если это требуется в законодательстве, подразделение компании должно пройти регистрацию или согласование в соответствующих инстанциях.

4.3 ПЛАН, СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА И ЗОНИРОВАНИЕ



ОСНОВНОЕ

План компании, схемы техпроцессов и передвижения персонала должны быть достаточными, чтобы предотвратить загрязнение продуктов и соответствовать требованиям применимого законодательства.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.3.1	<p>Необходимо наличие плана подразделения компании. Как минимум, этот план должен включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● точки доступа для персонала; ● точки доступа к сырью (включая упаковку), полуфабрикатам и открытым продуктам; ● маршруты передвижения персонала; ● маршруты перемещения для сырья (включая упаковку); ● маршруты для вывоза отходов; ● маршруты для перемещения продукции, подлежащей переделке; ● размещение любых мест общего пользования для персонала, включая раздевалки, туалеты, столовые и места для курения; ● потоки производственных процессов.
4.3.2	Подрядчики и посетители, включая водителей, должны быть ознакомлены со всеми процедурами доступа к помещениям и требованиями к участкам, которые они посещают, с особым указанием на опасности и потенциальное загрязнение продуктов. Специально назначенные лица несут ответственность за подрядчиков, работающих на участках по обработке или хранению продуктов.
4.3.3	Передвижение персонала, перемещение сырьевых материалов, упаковки, продукции, подлежащей переделке и/или отходов (мусора) не должно влиять на безопасность продуктов. Для того чтобы свести к минимуму риск загрязнения сырьевых материалов, промежуточных продуктов/полуфабрикатов, упаковки и готовых продуктов, в подразделении необходимо внедрить соответствующую схему технологического процесса и процедуры, эффективность которых можно продемонстрировать.
4.3.4	В помещениях должно обеспечиваться достаточное рабочее пространство и площади для хранения, чтобы все операции выполнялись надлежащим образом в безопасных гигиенических условиях.
4.3.5	Временные сооружения, построенные в ходе строительных работ или ремонта и т.д., должны быть спроектированы и расположены таким образом, чтобы избежать скопления вредителей и обеспечивать безопасность и качество продукции.

4.4 КОНСТРУКЦИЯ ЗДАНИЯ, УЧАСТКИ ДЛЯ ПЕРЕГРУЗКИ СЫРЬЕВЫХ МАТЕРИАЛОВ, ПОДГОТОВКИ, ПЕРЕРАБОТКИ, УПАКОВКИ И ХРАНЕНИЯ

Конструкции подразделения компании, зданий и сооружений должны быть пригодными для их использования по назначению.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.4.1	Стены должны быть облицованными и поддерживаться в надлежащем состоянии, чтобы предотвратить накопление на них грязи, свести до минимума конденсацию и образование плесени, а также упростить их очистку.
4.4.2	Необходимо, чтобы полы были достаточно износостойкими, удовлетворяли требования технологического процесса, а также были стойкими к моющим средствам и методам очистки. Необходимо, чтобы полы были водонепроницаемыми, поддерживались в хорошем состоянии и их можно было легко очистить.
4.4.3	Если необходима система канализации, она размещается, конструируется и обслуживается таким образом, чтобы свести к минимуму риск загрязнения и не ухудшить безопасность продуктов. Машины и трубопроводы необходимо устанавливать (если это практически осуществимо) таким образом, чтобы вода, использованная в техпроцессе, стекала прямо в систему канализации. Если используются большие объемы воды или невозможно проложить трубопровод до системы канализации, полы должны быть сделаны с уклоном, достаточным для отвода любого потока воды или сточных вод до подходящей системы канализации.
4.4.4	Потолки и подвесные конструкции должны быть сконструированы, закончены и поддерживаться в надлежащем состоянии для предотвращения риска загрязнения продукта.
4.4.5	Там, где имеются подвесные потолки или подкровельные пространства под крышей, должен быть обеспечен надлежащий доступ к подкровельным пространствам, чтобы облегчить осмотр для борьбы с вредителями, если только подкровельные пространства полностью не загерметизированы.
4.4.6	Если надземные переходы примыкают или проходят над производственными линиями: <ul style="list-style-type: none"> • они должны предназначаться для предотвращения загрязнения продуктов и производственных линий; • их было возможно легко очищать; • они должны поддерживаться в надлежащем состоянии.
4.4.7	В зонах, где выявлены риски для продуктов, чтобы предотвратить проникновение вредителей, необходимо полностью закрывать сеткой окна и стеклопакеты на крыше, которые могут открываться для вентиляции.
4.4.8	Двери (как внутренние, так и внешние) необходимо содержать в хорошем состоянии. Как минимум: <ul style="list-style-type: none"> • наружные двери и уравнивательные платформы должны быть плотно подогнанными или иметь хорошее уплотнение; • наружные двери участков с открытыми продуктами должны быть закрытыми в течение всего времени работы участка, за исключением случаев, связанных с чрезвычайными ситуациями; • если требуется открыть наружные двери участка с закрытыми продуктами, то необходимо принять соответствующие меры предосторожности, чтобы предотвратить проникновение вредителей.
4.4.9	Освещение должно быть подходящим и достаточным для надлежащего выполнения процессов, проверок продуктов и эффективной очистки.
4.4.10	Адекватные системы вентиляции и вытяжки должны обеспечиваться в зонах хранения и переработки продуктов, чтобы предотвратить конденсацию или чрезмерную пыль.

4.5 СИСТЕМЫ ИНЖЕНЕРНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ – ВОДА, ЛЕД, ВОЗДУХ И ДРУГИЕ ГАЗЫ

Для эффективного контроля риска загрязнения продуктов необходимо постоянно следить за системами инженерного обеспечения, которые используются на производственных участках и участках хранения.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.5.1	Необходимо, чтобы вся вода (включая лед и пар), используемая как сырьевой материал для производства обработанных пищевых продуктов, подготовки продуктов, мытья рук, а также для мойки оборудования или производственных зданий поставлялась в достаточном объеме, была питьевой в пункте использования и не создавала риска загрязнения по нормам применимого законодательства. Качество воды по микробиологическим и химическим показателям необходимо анализировать не реже чем раз в год. Точки отбора образцов, объем испытаний и периодичность анализа определяются на основе оценки риска, с учетом источника воды, хранилищ и распределительной сети на территории компании, результатов анализа предыдущих образцов и назначения воды.
4.5.2	В подразделении компании должна быть постоянно обновляемая блок-схема системы распределения воды по территории с указанием водонакопительных емкостей, установки подготовки воды и оборотного водоснабжения, если таковые используются. Схемой необходимо пользоваться как основным документом при отборе проб воды и управлении качеством воды.
4.5.3	Необходимо постоянно осуществлять мониторинг воздуха и других газов, которые входят в непосредственный контакт с продуктом, чтобы гарантировать, что они не являются источником риска загрязнения. Сжатый воздух, входящий в непосредственный контакт с продуктом, подлежит фильтрованию в пункте использования.

4.6 ОБОРУДОВАНИЕ

Необходимо, чтобы все оборудование, предназначенное для переработки пищевых продуктов, было пригодным для применения по назначению и использовалось для снижения до минимума риска загрязнения продуктов.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.6.1	Все оборудование должно быть изготовлено из материалов, соответствующих предъявляемым требованиям. Необходимо предусмотреть такую конструкцию и место установки оборудования, чтобы его можно было эффективно очищать и обслуживать.
4.6.2	Оборудование, находящееся в непосредственном контакте с продуктами питания, должно быть пригодно для контакта с продуктами питания и должно соответствовать требованиям законодательства, если таковые являются применимыми.

4.7 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для того чтобы предотвратить загрязнение продуктов и снизить вероятность поломок, в компании должна действовать эффективная программа технического обслуживания производственных зданий и оборудования.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.7.1	Необходимо принять документированный график планового технического обслуживания или систему контроля состояния, в которые включить технологическое оборудование и все другие производственные мощности. Требования по техническому обслуживанию составляют при пуске нового оборудования в эксплуатацию.
4.7.2	Если вследствие поломки оборудования может возникнуть риск загрязнения продуктов инородными частицами, кроме мероприятий в рамках программы планового технического обслуживания, оборудование необходимо проверять с предварительно заданной периодичностью, документировать результаты проверки и принимать соответствующие меры.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.7.3	При выполнении текущих ремонтов их необходимо контролировать, чтобы обеспечить отсутствие угроз для безопасности или законности продуктов. Оборудование, прошедшее текущий ремонт, должно быть капитально отремонтировано в заданный срок при первой же возможности.
4.7.4	Подразделение компании должно принять меры, чтобы при выполнении технического обслуживания и последующих операций по очистке не ухудшилась безопасность и законность продуктов. После работ по техническому обслуживанию необходимо выполнить документированную процедуру санобработки. Оборудование и машины должны быть проверены уполномоченным представителем персонала для подтверждения устранения опасностей загрязнения, прежде чем их повторно ввести в эксплуатацию.
4.7.5	Материалы и детали, используемые для технического обслуживания оборудования и установок, должны иметь соответствующий класс или обладать соответствующим качеством. Эти материалы (например, смазки), которые представляют собой риск прямого или косвенного контакта с сырьевыми материалами (включая первичную упаковку), промежуточными продуктами и готовой продукцией, должны соответствовать пищевому качеству и должен быть установлен их аллергенный статус.
4.7.6	Производственные мастерские должны поддерживаться в чистоте и порядке, и должны быть предусмотрены средства контроля, чтобы предотвратить попадание посторонних предметов в производственные или складские участки.

4.8 МЕСТА ОБЩЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА

Помещения для персонала должны быть достаточными для размещения требуемого количества сотрудников, кроме того, их нужно проектировать и эксплуатировать таким образом, чтобы свести к минимуму риск загрязнения продуктов. Помещения для персонала необходимо содержать в надлежащем состоянии и поддерживать чистоту.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.8.1	Для всех сотрудников, независимо от того, являются ли они сотрудниками, посетителями или подрядчиками, необходимо оборудовать специальные помещения для переодевания. Эти помещения необходимо размещать таким образом, чтобы из них можно было выйти прямо на производственный участок, участок упаковки или хранения, без захода на какие-либо внешние участки. Если это невозможно, необходимо выполнить оценку рисков и принять соответствующие процедуры (например, обеспечить приспособления для очистки обуви).
4.8.2	Для всех сотрудников, занятых на участках перегрузки сырьевых материалов, подготовки, переработки, упаковки и хранения, необходимо установить шкафчики достаточного размера для хранения личных вещей.
4.8.3	Верхнюю одежду и другие личные вещи необходимо хранить в помещении для переодевания отдельно от спецодежды. Необходимо предусмотреть возможность разделения чистой и грязной спецодежды.
4.8.4	Должно быть обеспечено наличие пригодных умывальников в достаточном количестве перед входом в производственные участки, а также на территории производственных участков, где это требуется. Необходимо, чтобы рукомойники соответствовали, как минимум, нижеследующим требованиям к наличию: <ul style="list-style-type: none"> ● табличек с напоминанием о необходимости вымыть руки; ● достаточного количества воды комфортной температуры; ● водопроводных кранов с бесконтактным управлением; ● жидкого мыла/мыла-пены; ● разовых полотенец или сушилок подходящей конструкции, с удобным расположением.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.8.5	<p>Необходимо, чтобы туалеты были соответствующим образом отделены и не имели прямого выхода на производственный участок или упаковочный участок. В туалетах должны быть установлены умывальники, а также:</p> <ul style="list-style-type: none"> • емкости с мылом и водой комфортной температуры; • подходящие средства для сушки рук; • таблички с напоминанием о необходимости вымыть руки. <p>Если умывальники в туалетах - это единственные удобства, которые есть в наличии перед повторным входом на производственный участок, такие умывальники должны соответствовать требованиям п. 4.8.4. Кроме того, должны быть вывешены таблички, направляющие сотрудников к умывальникам перед входом на производственный участок.</p>
4.8.6	<p>Если курение не запрещено законодательством конкретной страны, необходимо оборудовать специально выделенные контролируемые места для курения, изолированные от производственных участков настолько, чтобы дым не попадал на продукт, а также оборудованные вытяжкой с достаточной тягой и выходом на наружную сторону здания. В местах для курения, как внутри, так и снаружи, необходимо установить соответствующие приспособления для сбора отходов после курения. Курить электронные сигареты или приносить их на производственный участок или складской участок не разрешается.</p>
4.8.7	<p>Все пищевые продукты, которые сотрудники приносят в производственные помещения, должны храниться надлежащим образом, в чистоте и удовлетворительных санитарных условиях. Проносить пищевые продукты в складские участки, участки переработки или производственные участки запрещается. Если разрешается принимать пищу во время перерывов за пределами рабочих зон, для этого необходимо специально выделить и обустроить удобные места с надлежащим контролем за отходами.</p>
4.8.8	<p>Если в помещениях есть столовые, их необходимо тщательно контролировать, чтобы предотвратить загрязнение продуктов (например, как источник пищевого отравления или появления аллергенных материалов в подразделении компании).</p>

4.9 КОНТРОЛЬ ХИМИЧЕСКОГО И ФИЗИЧЕСКОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПРОДУКТОВ: УЧАСТКИ ДЛЯ ПЕРЕГРУЗКИ СЫРЬЕВЫХ МАТЕРИАЛОВ, ПОДГОТОВКИ, ПЕРЕРАБОТКИ, УПАКОВКИ И ХРАНЕНИЯ

Для того чтобы контролировать риск химического и физического загрязнения продуктов, необходимо обеспечить соответствующие условия и процедуры.

4.9.1 КОНТРОЛЬ ХИМИЧЕСКОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.9.1.1	<p>Необходимо внедрить процессы управления использованием, хранением и перегрузкой химических веществ непищевого назначения, чтобы предотвратить химическое загрязнение продуктов. В такие процессы необходимо включить как минимум:</p> <ul style="list-style-type: none"> • утвержденный для закупок перечень химических веществ; • наличие паспортов безопасности и технических условий на материалы; • подтверждение возможности использования веществ при производстве пищевых продуктов; • исключение, по возможности, продуктов с сильным запахом; • обязательную маркировку и/или идентификацию тары с химическими веществами; • специально выделенный участок для хранения, доступ к которому будут иметь сотрудники с соответствующим разрешением; • применение веществ только специально обученными сотрудниками.
4.9.1.2	<p>Если необходимо использовать (например, для строительных работ) материалы с сильным запахом или загрязняющие материалы, необходимо применять на местах процедуры, предотвращающие риск загрязнения продуктов.</p>

4.9.2 КОНТРОЛЬ ЗАГРЯЗНЕНИЯ МЕТАЛЛИЧЕСКИМИ ПРЕДМЕТАМИ

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.9.2.1	Необходимо внедрить документированную политику контроля использования острых металлических предметов, таких как ножи, режущие пластины оборудования, иглы и проволока. В политику необходимо включить записи проверок на отсутствие повреждений и расследования случаев потери любых компонентов. Пользоваться ножами с сегментными лезвиями запрещается.
4.9.2.2	<p>Необходимо избегать покупок ингредиентов и упаковок, в которых в качестве упаковочных материалов применяются скобки для степлеров и другие опасные инородные частицы.</p> <p>Пользоваться скобками для степлеров, скрепками для бумаги и канцелярскими кнопками на участках с открытыми продуктами запрещается.</p> <p>Если скобки для степлеров или другие предметы используются как упаковочные материалы или крышки, необходимо принять соответствующие меры предосторожности, чтобы свести к минимуму риск загрязнения продуктов.</p>

4.9.3 СТЕКЛО, ХРУПКИЙ ПЛАСТИК, КЕРАМИКА И АНАЛОГИЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.9.3.1	На участках, где ведутся работы с открытыми продуктами или существует риск загрязнения продуктов, необходимо исключить использование стекла и других хрупких материалов или защитить их от разрушения.
4.9.3.2	<p>На участках, где ведутся работы с открытыми продуктами или существует риск загрязнения продуктов, необходимо внедрить документированные процедуры выполнения работ со стеклом и прочими хрупкими материалами (которые не относятся к упаковке продукта). В такие процедуры необходимо включить как минимум:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● перечень хрупких предметов с указанием места расположения, номера, типа и состояния; ● документированные проверки состояния хрупких предметов, выполняемые с заданной периодичностью, которая определяется по уровню риска для продукта; ● подробные сведения об очистке или замене хрупких предметов для снижения до минимума вероятности загрязнения продукта.
4.9.3.3	<p>Необходимо внедрить документированные процедуры с описанием действий, которые необходимо принять в случае разбивания стекол или других хрупких предметов. В эти процедуры необходимо включить:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● обучение персонала по использованию надлежащих процедур; ● перевод на карантин продуктов и производственного участка, которые, возможно, были загрязнены; ● очистку производственного участка; ● проверку производственного участка и разрешение на продолжение производства; ● замену спецодежды и проверку спецобуви; ● определение сотрудников, которым поручено выполнить указанные выше пункты; ● оформление записей об инцидентах, связанных с разбиванием хрупких предметов; ● безопасная утилизация загрязненного продукта.
4.9.3.4	Если стеклянные окна создают риск для продукта, то они должны быть защищены от разбивания.
4.9.3.5	В тех случаях, когда лампочки и полосные светильники (в том числе устройства, являющиеся электрическими инсектицидными лампами) создают риск для продукта, они должны быть надлежащим образом защищены. Если полная защита не может быть предоставлена, на местах должно быть предусмотрено альтернативное управление, такое как защитные сетки или процедуры мониторинга.

4.9.4 ПРОДУКТЫ, УПАКОВАННЫЕ В СТЕКЛЯННУЮ ИЛИ ДРУГУЮ ХРУПКУЮ ТАРУ

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.9.4.1	Указанная тара должна храниться отдельно от мест хранения сырьевых материалов, продуктов или другой упаковки.
4.9.4.2	<p>Необходимо принять систему действий на случай повреждения хрупкой тары в период от очистки/ проверки до укупорки тары. В эту систему как минимум должны быть включены документированные инструкции, обеспечивающие:</p> <ul style="list-style-type: none">● изъятие и утилизацию продуктов, подвергавшихся риску загрязнения вокруг разбитой тары; эта операция будет зависеть от каждой конкретной ситуации, а также от применяемого оборудования и участка производственной линии;● результативную очистку линии или оборудования, на которые могли попасть фрагменты тары; необходимо, чтобы очистка не привела к дальнейшему распространению фрагментов (например, очистка водой или воздухом под высоким давлением);● использование для удаления фрагментов тары специально предназначенного, хорошо идентифицируемого оборудования для очистки (например, за счет покраски определенным цветом); это оборудование необходимо хранить отдельно от прочего оборудования для очистки;● использование для сбора разбитой тары или ее фрагментов специально предназначенных легкодоступных контейнеров с крышками;● выполнение документированной проверки производственного оборудования после завершения очистки от разбитой тары, чтобы убедиться, что в результате очистки устранены все риски дальнейшего загрязнения;● выдачу разрешения на повторный пуск производства после очистки;● уборку битого стекла на территории вокруг производственной линии.
4.9.4.3	Необходимо поддерживать в рабочем состоянии записи обо всех случаях повреждения хрупкой тары на линиях. Если за период производства не было ни одного случая повреждения, это также необходимо отразить в записях. Эти записи необходимо анализировать, чтобы определить тенденции и выявить возможности для совершенствования линии или тары.

4.9.5 ДЕРЕВЯННЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.9.5.1	Пользоваться деревянными материалами на участках с открытыми продуктами не разрешается, кроме случаев, когда это требуется по технологическому процессу (например, созревание продуктов в деревянных емкостях). Если невозможно обойтись без использования деревянных материалов, их состояние необходимо постоянно контролировать на предмет оценки пригодности, отсутствия повреждений или щепок, которые могут стать источником загрязнения продуктов.

4.9.6 ДРУГИЕ ФИЗИЧЕСКИЕ ЗАГРЯЗНИТЕЛИ

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.9.6.1	Должны быть приняты меры для предотвращения физического заражения сырья упаковкой сырьевых материалов (например, во время процедур растаривания мешков и выемки из коробов в целях удаления упаковки).
4.9.6.2	Ручки для письма, используемые на участках с открытыми продуктами, должны контролироваться, чтобы свести к минимуму риск физического загрязнения (например, если спроектированы без мелких деталей и могут обнаруживаться при помощи оборудования для обнаружения инородных частиц).

4.10 ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОБНАРУЖЕНИЯ И УДАЛЕНИЯ ИНОРОДНЫХ ЧАСТИЦ

Риск загрязнения продукта должен быть уменьшен или устранен путем эффективного использования оборудования для удаления или обнаружения инородных частиц.

4.10.1 ВЫБОР И ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ОБНАРУЖЕНИЯ И УДАЛЕНИЯ ИНОРОДНЫХ ЧАСТИЦ

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.10.1.1	<p>По каждому производственному процессу необходимо выполнить документированную оценку с привязкой к ХАССП, чтобы определить возможность и места применения оборудования для обнаружения и удаления инородных частиц, загрязняющих продукты. В перечень типового оборудования, которое необходимо рассмотреть, могут входить:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● фильтры; ● сита; ● металлодетекторы; ● магниты; ● оборудование для оптической сортировки; ● оборудование для рентгеновского контроля; ● прочее оборудование для отделения физическими методами (например, гравитационное отделение, технология с кипящим слоем).
4.10.1.2	<p>Необходимо указать тип, место установки оборудования и чувствительность методов обнаружения и/или удаления, которые рассматриваются как элементы документированной системы подразделения компании. Чтобы учесть свойства ингредиентов, материалов, продуктов и/или упакованных продуктов, необходимо применять передовые отраслевые практики. Необходимо проверить и обосновать место установки оборудования или любые другие факторы, влияющие на чувствительность оборудования.</p>
4.10.1.3	<p>Подразделение компании должно обеспечить расчет периодичности испытаний оборудования для обнаружения и/или удаления инородных частиц, в котором учитываются:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● особые требования заказчиков; ● возможности подразделения по выявлению, задержке и предотвращению выпуска загрязненных материалов в случае сбоя указанного выше оборудования. <p>Подразделение компании должно установить и внедрить процедуры корректирующих действий и отчетности в случае отказа детектора и / или оборудования для удаления инородных частиц. Действие должно включать сочетание изоляции, карантина и повторной проверки всех продуктов, произведенных с момента последнего успешного испытания или проверки.</p>
4.10.1.4	<p>Если инородная частица обнаружена или удалена оборудованием, источник появления любого постороннего материала должен быть обнаружен. Информацией о выбракованных материалах необходимо воспользоваться для определения тенденций и, если возможно, для разработки предупреждающих действий, направленных на снижение вероятности загрязнения инородными частицами.</p>

4.10.2 ФИЛЬТРЫ И СИТА

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.10.2.1	<p>Необходимо, чтобы фильтры и сита, применяемые для контроля инородных частиц, имели заданный размер ячеек или калибр, а их конструкция обеспечивала максимальную защиту продукта.</p>
4.10.2.2	<p>Фильтры и сита необходимо регулярно проверять на отсутствие повреждений и испытывать с документированной периодичностью, которая определяется, исходя из рисков. Записи для проверок необходимо поддерживать в рабочем состоянии. В случае выявления поврежденных фильтров или сит, необходимо оформить соответствующие записи, определить вероятность загрязнения продуктов и выполнить соответствующие действия.</p>

4.10.3 МЕТАЛЛОДЕТЕКТОРЫ И РЕНТГЕНОВСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.10.3.1	<p>На участке должно быть установлено оборудование для обнаружения металлических включений. Исключением являются случаи, когда по оценке рисков видно, что это оборудование не улучшит защиту готовых продуктов от загрязнения металлическими включениями. Если металлодетекторы не применяются, необходимо задокументировать соответствующее обоснование. Отсутствие металлодетекторов может быть оправдано только в том случае, когда применяются альтернативные более результативные методы защиты (например, рентгеновское оборудование, тонкие сита или фильтрация продуктов).</p>
4.10.3.2	<p>В состав металлодетекторов или рентгеновской системы должно входить следующее оборудование:</p> <ul style="list-style-type: none">• устройство автоматической отбраковки для систем непрерывного действия, встраиваемых в линию, которое либо извлекает загрязненный продукт из потока продуктов, либо включает защиту с доступом к оборудованию только разрешенного персонала;• система остановки ленты конвейера с сигнализацией, если автоматическая отбраковка продукта невозможна (например, при очень больших упаковках);• встраиваемые в линию детекторы, определяющие местоположение загрязнения, что дает возможность результативно отделить поврежденный продукт.
4.10.3.3	<p>Подразделение компании должно разработать и внедрить документированные процедуры работы и испытаний металлодетекторов или рентгеновского оборудования. В нее, как минимум, должны быть включены:</p> <ul style="list-style-type: none">• ответственные за испытания оборудования;• результативность функционирования и чувствительность оборудования, а также любые отклонения от этих параметров при работе с конкретными продуктами;• методы и периодичность проверок детекторов;• порядок оформления результатов проверок.
4.10.3.4	<p>Процедуры проверки металлодетекторов должны включать, как минимум:</p> <ul style="list-style-type: none">• применение тестовых образцов, представляющих собой металлические шарики с известным диаметром, выбранным на основе анализа рисков; требование к маркировке тестовых образцов, указывающей на его размеры и материал;• испытания, которые проводятся с отдельными тестовыми образцами, изготовленными из черных металлов, нержавеющей стали и распространенных цветных металлов (за исключением продуктов, находящихся в таре из фольги, для которых можно использовать только образцы из черных металлов);• испытания, подтверждающие, что оба механизма (обнаружения и отбраковки) результативно работают при нормальных рабочих условиях;• испытания металлодетекторов путем пропускания последовательных тестовых упаковок через устройство при обычной скорости работы линии;• проверки отказоустойчивых систем, которыми оснащены системы обнаружения и отбраковки. <p>Кроме того, если металлодетекторы встроены в конвейер, необходимо провести тестовый образец как можно ближе к центру щели металлодетектора, а также, по возможности, выполнить испытание, поместив тестовый образец в четко обозначенную пробную упаковку пищевого продукта, который производится во время испытаний. Там, где это возможно, образец должен быть вставлен в четко идентифицированную упаковку для пробы, приготовленную во время испытания.</p> <p>Если используются встроенные в линию металлодетекторы, тестовые образцы, по возможности, необходимо поместить в поток продуктов и проверить правильность времени срабатывания системы отбраковки при необходимости удаления обнаруженного загрязнения. Испытание встроенных в линию металлодетекторов должно быть завершено как при запуске линии, так и в конце производственного периода.</p>

4.10.4 МАГНИТЫ

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.10.4.1	Необходимо в полном объеме задокументировать тип, место установки и силу притяжения магнитов. На местах должны быть документированные процедуры проверок, очистки, испытаний силы притяжения и контроля чистоты. Записи всех проверок должны поддерживаться в рабочем состоянии.

4.10.5 ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОПТИЧЕСКОЙ СОРТИРОВКИ

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.10.5.1	Необходимо проверить все указанное оборудование, руководствуясь инструкциями или рекомендациями производителя. Проверки необходимо задокументировать.

4.10.6 ЧИСТОТА ТАРЫ – СТЕКЛЯННЫЕ БАНКИ, КАНИСТРЫ И ПРОЧАЯ ЖЕСТКАЯ ТАРА

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.10.6.1	Для того чтобы свести к минимуму загрязнение продуктов инородными частицами, попадающими в них из тары (например, банок, канистр и прочей жесткой тары заводского изготовления), необходимо внедрить процедуры, разработанные на основе оценки рисков. В эти процедуры можно включить использование закрытых конвейеров, переворачивание тары и удаление инородных частиц путем промывки струей воды или продувкой.
4.10.6.2	Необходимо проверять и документировать эффективность оборудования для очистки тары в ходе каждого производственного цикла. Если в оборудование встроена система отбраковки грязной или поврежденной тары, в проверку необходимо включить испытания эффективности обнаружения и удаления испытываемой тары

4.11 ПОДДЕРЖАНИЕ ЧИСТОТЫ, ПОРЯДКА И ГИГИЕНА



ОСНОВНОЕ

Должны быть установлены системы поддержания чистоты, порядка и уборки, которые гарантируют соблюдение надлежащих стандартов гигиены в любое время, а риск загрязнения продукта сведен к минимуму.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.11.1	Помещения и оборудование необходимо содержать в чистоте и удовлетворительных санитарно - гигиенических условиях.
4.11.2	<p>Необходимо внедрить и поддерживать в рабочем состоянии документированные процедуры очистки зданий, производственных корпусов и всего оборудования. В процедуры очистки и мойки технологического оборудования, поверхностей, входящих в контакт с пищевыми продуктами, необходимо включить как минимум следующие сведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ответственных за очистку; ● позиции/участки, подлежащие очистке; ● периодичность очистки; ● методы очистки, включая демонтаж оборудования для целей очистки, при необходимости; ● наименование и концентрации химических веществ для очистки; ● материалы, которыми необходимо пользоваться для очистки; ● записи об очистке и имена лиц, ответственных за проверку. <p>Периодичность и методы очистки необходимо определять по анализу рисков.</p> <p>Процедуры должны быть выполнены, чтобы обеспечить реализацию соответствующих стандартов очистки.</p>

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.11.3	<p>Для очистки поверхностей, входящих в контакт с пищевыми продуктами и технологическим оборудованием необходимо определить четкие показатели приемлемой и неприемлемой очистки. Определение этих показателей должно строиться на основе анализа потенциальных опасностей (например, микробиологического загрязнения, загрязнения аллергенами, инородными частицами или перекрестного загрязнения между продуктами). Приемлемые уровни очистки можно определить по внешнему виду, методом биолюминесценции аденозин-трифосфата (АТФ) (см. глоссарий), по микробиологическим или химическим анализам, в зависимости от ситуации.</p> <p>Подразделение компании должно определить корректирующие действия, которые необходимо предпринять, когда контролируемые результаты находятся за пределами допустимых границ.</p> <p>Если процедуры очистки входят в принятый план предварительных обязательных мероприятий по контролю рисков возникновения конкретных опасностей, необходимо утвердить процедуры очистки и дезинфекции и их периодичность и поддерживать записи в рабочем состоянии. В процедурах необходимо учесть риск загрязнения поверхностей, входящих в контакт с пищевыми продуктами остатками химических веществ, применяемых при очистке.</p>
4.11.4	<p>Необходимо предусмотреть ресурсы для выполнения очистки. Если для очистки нужен демонтаж оборудования или вход в крупногабаритное оборудование, такие работы необходимо скоординировать и при необходимости запланировать на нерабочие периоды. Персонал, занимающийся очисткой, необходимо соответствующим образом обучить или, если для очистки требуется вход в оборудование, обеспечить персоналу техническую поддержку.</p>
4.11.5	<p>Чистоту оборудования необходимо проверить перед повторным пуском оборудования в работу. Результаты проверки чистоты, в том числе визуального осмотра, химико-аналитического контроля и микробиологического анализа необходимо задокументировать и использовать для определения тенденций по показателям очистки, а также при необходимости для выявления возможностей по совершенствованию.</p>
4.11.6	<p>Оборудование для очистки должно:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● быть сконструированным в гигиеническом исполнении и предназначенным для указанных целей; ● иметь подходящую идентификацию, соответствующую назначению (например, окрашивание определенным цветом или маркировка); ● быть чистым и храниться в удовлетворительных санитарно-гигиенических условиях, чтобы не допустить загрязнения.

4.11.7 БЕЗРАЗБОРНАЯ МОЙКА (CIP)

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.11.7.1	<p>Оборудование для безразборной мойки (CIP) необходимо постоянно контролировать и обслуживать, чтобы обеспечить его эффективную работу. Эта процедура должна включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● подтверждение правильности конструкции и функционирования системы; ● обновленную схематичную диаграмму системы безразборной мойки; ● оценку риска перекрестного загрязнения (например, из-за повторного введения аллергена), если промывочные растворы восстанавливаются и повторно используются, <p>Изменения или дополнения в систему безразборной мойки должны быть санкционированы соответствующим компетентным лицом до внесения изменений. Записи изменений должны поддерживаться в рабочем состоянии.</p> <p>Система должна быть повторно подтверждена с периодичностью, основанной на риске, и после любых изменений или дополнений.</p>

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.11.7.2	<p>Четкие показатели приемлемой и неприемлемой производительности для ключевых параметров процесса должны быть определены для обеспечения устранения целевых опасностей (например, почвы, аллергены, микроорганизмы, споры).</p> <p>Как минимум, эти показатели должны включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● временные параметры для каждого этапа; ● концентрации моющих средств; ● скорость потока и давление; ● температуру. <p>Они должны быть подтверждены, а записи о подтверждении должны поддерживаться в рабочем состоянии.</p>
4.11.7.3	<p>Оборудование безразборной мойки должно поддерживаться в рабочем состоянии квалифицированным персоналом, чтобы обеспечить эффективную очистку. Эта процедура должна включать нижеследующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● концентрации моющих средств должны регулярно проверяться; ● растворы, откачиваемые после промывки необходимо постоянно контролировать, чтобы не допустить переливания из баков для моющих средств; ● фильтры, если таковые применяются, необходимо с заданной периодичностью чистить и проверять; ● гибкие шланги (если они используются) должны храниться в гигиенических условиях, когда они не используются, и проверяться с определенной частотой, чтобы убедиться в том, что они находятся в хорошем состоянии.
4.11.7.4	<p>Оборудование безразборной мойки, если оно используется, должно подвергаться мониторингу с определенной частотой, основанной на риске. Такая процедура может включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● мониторинг параметров процесса, определенных в п.4.11.7.2; ● обеспечение надлежащих соединений, трубопроводов и настроек на местах; ● подтверждение корректности функционирования процесса (например, последовательное открытие / закрытие клапанов); ● обеспечение эффективного завершения цикла очистки; ● мониторинг для достижения эффективных результатов, в том числе при необходимости. <p>Процедуры должны определять действие, которое необходимо предпринять, если результаты мониторинга указывают, что нарушались пределы установленных параметров.</p>

4.11.8 МОНИТОРИНГ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Для патогенных микроорганизмов или микроорганизмов, вызывающих порчу, существуют программы мониторинга окружающей среды на основе риска. Как минимум, они должны включать все производственные зоны с открытыми и готовыми к употреблению продуктами.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.11.8.1	<p>Проект программы мониторинга окружающей среды должен основываться на риске и, как минимум, включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● протокол выборки; ● идентификацию мест выборки; ● частоту испытаний; ● целевой организм(ы) (например, патогены, организмы, вызывающие порчу и / или индикаторные организмы); ● методы испытаний (например, седиментационные пластины, быстрое тестирование и мазки); ● запись и оценку результатов. <p>Программа и связанные с ней процедуры должны быть задокументированы.</p>

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.11.8.2	<p>Для программы мониторинга окружающей среды должны быть определены соответствующие контрольные пределы.</p> <p>Компания должна документировать корректирующие действия, которые должны быть предприняты, когда результаты мониторинга указывают на несоблюдение контрольного предела, или когда результаты мониторинга указывают на восходящую тенденцию к положительным результатам.</p>
4.11.8.3	<p>Компания должна анализировать программу мониторинга окружающей среды не реже одного раза в год и всякий раз, когда есть:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● изменения условий переработки, технологического процесса или оборудования; ● новые разработки в научной информации; ● сбои программы для выявления значимой проблемы (например, проверки регулирующей инстанции, определяющие положительные результаты, которые не были выполнены в рамках программы подразделения компании); ● сбои в продуктах (продукты с положительными испытаниями); ● неизменно отрицательные результаты (например, подразделение компании с продолжительной историей отрицательных результатов должно пересмотреть свою программу, чтобы рассмотреть вопрос о том, проверяются ли правильные части завода, правильно ли проводится испытание, являются ли тесты подходящими для организмов и т. д.).

4.12 ОТХОДЫ/УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ

Для того чтобы предотвратить накопление отходов, риск загрязнения и не привлекать вредителей, необходимо организовать утилизацию отходов, управлять которой нужно в соответствии с требованиями законодательства.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.12.1	<p>Если согласно законодательству на вывоз отходов требуется лицензия, отходы должны вывозить подрядчики, имеющие соответствующую лицензию, при этом все записи о вывозе отходов должны поддерживаться в рабочем состоянии и быть доступными для аудиторов.</p>
4.12.2	<p>Для того чтобы свести к минимуму риски, необходимо установить контейнеры для сбора отходов на территории и за ее пределами, а также баки для сбора бытовых отходов в помещениях. Эти емкости должны:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● иметь четкое обозначение; ● иметь такую конструкцию, чтобы ими можно было легко пользоваться и эффективно очищать; ● поддерживаться в надлежащем состоянии, чтобы их можно было очищать и при необходимости дезинфицировать; ● опорожняться с достаточной частотой. <p>Внешние контейнеры для отходов должны иметь крышки или закрывающиеся дверцы, в зависимости от конструкции.</p>
4.12.3	<p>Если не соответствующие требованиям продукты или фирменные материалы, не соответствующие стандарту, передаются для уничтожения или утилизации третьей стороне, необходимо, чтобы такая третья сторона специализировалась на охране продуктов или утилизации отходов и предоставила записи с указанием количества отходов, собранных для уничтожения или утилизации.</p>

4.13 УПРАВЛЕНИЕ ИЗЛИШКАМИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДУКТАМИ НА КОРМ ЖИВОТНЫМ

Чтобы обеспечить безопасность и законность побочных продуктов, получаемых после первичной переработки, необходимо внедрить соответствующие эффективные процессы.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.13.1	Излишки фирменных продуктов заказчика необходимо утилизировать в соответствии с оговоренными требованиями заказчика. С упакованных лишних продуктов, находящихся под контролем компании, до выпуска продуктов в цепочку поставок необходимо убрать товарные знаки заказчика, за исключением случаев, когда заказчик дает разрешение на иные действия.
4.13.2	Если фирменные продукты заказчика, не соответствующие техническим условиям, продаются персоналу или передаются в благотворительные или иные организации, на такие действия необходимо заранее получать согласие владельца торговой марки. Необходимо внедрить процессы, обеспечивающие пригодность всех продуктов для употребления и соответствие их требованиям законодательства.
4.13.3	Побочные продукты, продукты, сортность которых понижена, и излишки продуктов, предназначенные на корм животным, необходимо отделить от отходов и обеспечить защиту на время хранения. Управление продуктами, предназначенными на корм животным, должно осуществляться в соответствии с требованиями применимого законодательства.

4.14 БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ

Во всем подразделении компании должна действовать эффективная программа профилактических мер борьбы с вредителями, обеспечивающая снижение до минимума риска заражения и ресурсы должны быть доступны для быстрого реагирования на любые проблемы, которые возникают для предотвращения риска для продуктов.

Программы борьбы с вредителями должны соответствовать всем применимым нормам законодательства.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.14.1	<p>В случае выявления вредителей, они не должны стать источником риска загрязнения продуктов, сырьевых материалов или упаковки.</p> <p>Необходимо регистрировать все возможные источники заражения вредителями в подразделении компании в записях о мерах по борьбе с вредителями, которые должны входить в состав эффективной программы управления мерами по борьбе с вредителями, обеспечивающей ликвидацию или управление заражением на таком уровне, чтобы они не создавали рисков для продуктов, сырьевых материалов или упаковки.</p>
4.14.2	<p>Для выполнения регулярных проверок и обработки подразделения компании с целью отпугивания и уничтожения вредителей, подразделение компании должно либо заключить договор о предоставлении услуг со специализированной организацией, которая предоставляет услуги по борьбе с вредителями, либо иметь свой персонал, прошедший соответствующее обучение.</p> <p>Периодичность проверок необходимо определять по результатам проведения оценки рисков и его необходимо документировать. Оценка риска пересматривается всякий раз, когда:</p> <ul style="list-style-type: none"> • происходят изменения в процессе строительства или производства, которые могут повлиять на программу по борьбе с вредителями; • имела место значительная проблема, связанная с вредителями. <p>В тех случаях, когда используются услуги подрядчика по борьбе с вредителями, область обслуживания должна быть четко определена и отражать деятельность подразделения компании.</p> <p>Если услуги по борьбе с вредителями передаются на выполнение подрядчиком, необходимо четко определить объем услуг с учетом характера деятельности подразделения компании.</p>

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.14.3	<p>Если подразделение компании обеспечивает борьбу с вредителями своими силами, необходимо, чтобы оно могло результативно продемонстрировать, что:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● работы по борьбе с вредителями выполняют обученные и квалифицированные сотрудники, уровень знаний которых достаточен, чтобы выбрать правильные химические вещества для борьбы с вредителями и способы защиты; а также, что они знают пределы применения, соответствующие биологическим характеристикам вредителей, имеющим отношение к такому подразделению компании; ● сотрудники, выполняющие работы по борьбе с вредителями, соблюдают все законодательные требования по обучению или регистрации; ● имеются в наличии достаточные ресурсы для решения любых проблем, связанных с заражением; ● при необходимости обеспечивается беспрепятственный доступ к специальной технической информации; ● сотрудники ознакомлены с законодательством, регулирующим использование продуктов для борьбы с вредителями; ● пестициды хранятся в специально выделенных закрытых помещениях.
4.14.4	<p>Документация и записи, касающиеся борьбы с вредителями, должны поддерживаться в рабочем состоянии: Как минимум, они должны включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● постоянно обновляемый план всего подразделения компании с идентификацией и указанием мест установки устройств по борьбе с вредителями; ● идентификацию приманок и/или устройств текущего контроля, применяемых в подразделении компании; ● четкое определение обязанностей руководства подразделения и подрядчика; ● подробное описание продуктов, применяемых для борьбы с вредителями, в том числе инструкции, обеспечивающие эффективное использование, и меры, которые необходимо принять в случае нештатной ситуации; ● любые зарегистрированные случаи выявления вредителей; ● подробное описание мероприятий по обработке, выполненных в рамках борьбы с вредителями. <p>Записи могут быть на бумажном носителе (печатном виде) или управляться в электронной системе (например, в онлайн-системе отчетности).</p>
4.14.5	<p>Необходимо правильно располагать и обслуживать ловушки с приманкой или другие устройства для защиты от грызунов, чтобы не допустить возникновения риска загрязнения для продукта. На производственных участках и участках хранения, где есть открытые продукты, запрещается пользоваться ловушками с приманками, содержащими ядовитые вещества, за исключением случаев обработки при активном заражении. Если используются ловушки с ядовитыми приманками, на них необходимо поставить защиту.</p> <p>Все случаи утраты ловушек с приманками необходимо регистрировать.</p>
4.14.6	<p>Необходимо, чтобы устройства для уничтожения мух и/или феромонные ловушки были надлежащим образом установлены в подразделении компании и поддерживались в рабочем состоянии. Если существует опасность того, что насекомое выпадет из устройства для уничтожения мух и станет источником загрязнения продукта, необходимо использовать альтернативные системы и оборудование.</p>
4.14.7	<p>В подразделении компании должны быть приняты надлежащие меры, чтобы препятствовать проникновению птиц в здания или гнездования их над местами погрузки или разгрузки.</p>
4.14.8	<p>В случае заражения или обнаружения вредителей, необходимо немедленно принять соответствующие меры, чтобы выявить продукты, подвергающиеся риску, и свести до минимума риск загрязнения продуктов. Ко всем продуктам, которые потенциально могли быть загрязнены, должна быть применена процедура, разработанная для несоответствующей продукции.</p>
4.14.9	<p>Необходимо обеспечить поддержание в рабочем состоянии записей о проверках работ по борьбе с вредителями, защите от вредителей, о рекомендациях по гигиене и принятых мерах. Подразделение компании несет ответственность за обеспечение своевременного выполнения всех рекомендаций, выданных подрядчиком или квалифицированным специалистом подразделения.</p>

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.14.10	<p>Квалифицированный специалист по борьбе с вредителями должен с периодичностью, определяемой по рискам, но не реже чем раз в год, выполнять всесторонний документированный обзорный анализ борьбы с вредителями, чтобы по месту пересмотреть меры по борьбе с вредителями. В анализ необходимо включить:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● всестороннюю проверку всех объектов на отсутствие вредителей; ● анализ по месту текущих мер по борьбе с вредителями и выдачу любых рекомендаций по внесению изменений. <p>Время для обзорного анализа должно быть выбрано таким образом, чтобы получить разрешение на доступ к оборудованию для проверки на участках, где хранящиеся продукты могут подвергаться риску заражения.</p>
4.14.11	<p>Необходимо регулярно оценивать результаты проверок работы по борьбе с вредителями и анализировать тенденции. Как минимум, результаты проверок должны анализироваться:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ежегодно или ● в случае заражения. <p>В анализ также необходимо включить данные об использовании ловушек и устройств для мониторинга, чтобы выявить проблемные участки. Анализом необходимо воспользоваться как исходным документом для совершенствования процедур борьбы с вредителями.</p>
4.14.12	<p>Необходимо, чтобы сотрудники знали признаки появления вредителей, а также знали о необходимости информировать ответственного менеджера обо всех случаях появления вредителей.</p>

4.15 СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ

Все помещения, используемые для хранения сырьевых материалов, упаковки, обрабатываемых и готовых продуктов, должны быть пригодными для использования по назначению.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.15.1	<p>Необходимо разработать на основе оценки рисков документированные процедуры, обеспечивающие безопасность и качество продуктов при хранении, ознакомить с этими процедурами соответствующий персонал и осуществить внедрение в установленном порядке. Эти процедуры включают, если приемлемо:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● управление передачей охлажденных и замороженных продуктов между зонами с регулируемой температурой; ● разделение продуктов, если это необходимо, чтобы не допустить перекрестного загрязнения (физического, микробиологического загрязнения или загрязнения аллергенами) или порчу продуктов от разложения; ● хранение материалов с отступом от пола и от стен; ● специальные требования по перегрузке и штабелированию, чтобы предотвратить повреждение продуктов.
4.15.2	<p>Если есть такая необходимость, упаковка должна храниться отдельно от сырьевых материалов и готовых продуктов. Необходимо обеспечить эффективную защиту от загрязнения всех частично использованных упаковочных материалов, пригодных для дальнейшего использования, а также четко обозначать эти материалы, чтобы поддерживать в рабочем состоянии их прослеживаемость до возврата на соответствующий участок хранения.</p>

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.15.3	Если требуется температурный контроль, необходимо, чтобы на участке хранения можно было поддерживать температуру продукта, соответствующую техническим условиям; при этом участок хранения должен функционировать таким образом, чтобы обеспечить поддержание указанной температуры. Необходимо во всех складских помещениях установить оборудование для регистрации температуры с подходящими устройствами температурной сигнализации или внедрить систему выполняемых вручную регистрируемых проверок температуры, которые обычно осуществляются, как минимум, через каждые 4 часа или с периодичностью, позволяющей отрегулировать процесс до того, как температура превысит указанные пределы и будет угрожать безопасности, законности или качеству продуктов.
4.15.4	Если требуется хранение в регулируемой газовой среде, необходимо указать условия хранения и результативно их контролировать. Записи условий хранения необходимо поддерживать в рабочем состоянии.
4.15.5	Если требуется хранение на открытых площадках, продукты необходимо защитить от загрязнения и порчи. Перед отправкой на производственный участок продукты необходимо проверить на пригодность
4.15.6	Подразделение компании должно способствовать правильному обороту запасов сырьевых материалов, промежуточных и готовых продуктов на складах и обеспечивать использование материалов в правильном порядке с учетом даты их производства, а также в течение указанного срока годности.

4.16 ОТГРУЗКА И ТРАНСПОРТ

Необходимо ввести в действие процедуры, гарантирующие, что управление отгрузкой, транспортом и тарой, применяемой для транспортировки продуктов из подразделения компании, не создает рисков для безопасности, сохранности или качества продуктов.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.16.1	Необходимо разработать и внедрить документированные процедуры обеспечения безопасности и качества продуктов во время погрузки и транспортировки. Эти процедуры могут включать, если приемлемо: <ul style="list-style-type: none"> ● контроль температуры зон погрузочных площадок и транспорта; ● использование крытых платформ для погрузки и разгрузки транспорта; ● закрепление грузов на поддонах, чтобы предотвратить смещения при перевозке; ● проверку грузов перед отправкой.
4.16.2	Перед загрузкой все транспортные средства или тару, применяемую для отгрузки, необходимо проверить, чтобы убедиться в их пригодности для заданной цели. Необходимо, чтобы они: <ul style="list-style-type: none"> ● были чистыми; ● не издавали сильных запахов, способных вызвать порчу продуктов; ● были в хорошем состоянии, исключая повреждение продуктов при транспортировке; ● были оснащены устройствами, обеспечивающими выполнение любых требований по температурному режиму. <p>Записи проверок должны поддерживаться в рабочем состоянии.</p>
4.16.3	Если требуется температурный контроль, необходимо, чтобы транспортное средство могло поддерживать температуру продукта в пределах, указанных в технических условиях, как при минимальной, так и при максимальной загрузке. Необходимо пользоваться приборами с регистрацией температурных данных и функцией их запроса, которые необходимы для подтверждения времени/температурного режима, или системой непрерывного контроля и записи с предварительно заданной периодичностью рабочих параметров холодильного оборудования. Соответствующие записи должны поддерживаться в рабочем состоянии.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
4.16.4	Для всех транспортных средств и оборудования для погрузки/разгрузки должны быть в наличии системы технического обслуживания и документированные процедуры очистки. По всем принятым мерам необходимо оформлять записи.
4.16.5	<p>В компании должны действовать документированные процедуры транспортировки продуктов, в которые должны быть включены:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● все ограничения, касающиеся использования смешанных грузов; ● требования к сохранности продуктов во время транспортировки, особенно когда транспортное средство находится на стоянке и без присмотра; ● официальные инструкции на случай поломки, аварии транспортного средства или неисправности холодильных систем; таким образом, обеспечивается контроль безопасности продуктов и поддержание записей в рабочем состоянии.
4.16.6	Если компания нанимает подрядчиков, которые являются третьими сторонами, все требования, перечисленные в этом разделе, должны быть четко указаны в контракте и утверждены, или компания-подрядчик должна быть сертифицирована на соответствие Международному стандарту хранения и распространения или аналогичной схеме, признаваемой GFSI.

5 УПРАВЛЕНИЕ ПРОДУКЦИЕЙ

5.1 ПРОЕКТИРОВАНИЕ /РАЗРАБОТКА ПРОДУКЦИИ

Для того чтобы обеспечить производство безопасных и законных продуктов, к новым продуктам или процессам, а также при внесении любых изменений в продукты, упаковку и производственные процессы должны применяться процедуры проектирования и разработки продукции.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
5.1.1	Компания должна выдать официальные указания, касающиеся любых ограничений по направлениям разработок новых продуктов, чтобы контролировать опасности, которые могут быть неприемлемыми для подразделения компании или заказчиков (например, применение аллергенных материалов, стеклянной упаковки или риски микробиологического загрязнения).
5.1.2	Необходимо, чтобы все новые продукты и изменения, которые вносятся в состав продукта, упаковку или метод переработки, были официально утверждены руководителем группы ХАССП или уполномоченным членом группы ХАССП. Утверждение означает, что была выполнена оценка опасностей и приняты соответствующие меры по контролю, определенные при помощи системы ХАССП. Указанное одобрение должно выдаваться перед поступлением продуктов на производственную площадку.
5.1.3	При необходимости на производственном оборудовании необходимо выполнить пробные пуски, чтобы подтвердить, что при указанном составе продукта и производственных процессах можно производить безопасные продукты требуемого качества.
5.1.4	<p>Первоначальные пробные испытания срока годности при хранении необходимо проводить, пользуясь документированными протоколами с записями об условиях, зарегистрированных при производстве, хранении, транспортировке/ распространении, использовании и перегрузке с целью определения срока годности продукта.</p> <p>Результаты, которые необходимо оформить в виде записей и сохранить, должны подтверждать соответствие требуемым микробиологическим, химическим и органолептическим критериям/ сенсорному анализу. Если до начала производства выполнить пробные испытания срока годности при хранении практически невозможно, например, для некоторых продуктов с длительным сроком хранения, необходимо составить документированное научное обоснование для принятого срока годности при хранении.</p>

5.2 МАРКИРОВКА ПРОДУКТОВ

Маркировка продуктов должна соответствовать требованиям применимого законодательства и содержать информацию, позволяющую на всех этапах цепочки поставок пищевых продуктов или заказчику безопасно обращаться с продуктом, выставлять, хранить и готовить этот продукт.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
5.2.1	Для того чтобы соответствовать требованиям законодательства указанной страны использования, все продукты должны иметь маркировку, содержащую информацию, которая позволяет на всех этапах цепочки поставок пищевых продуктов или заказчику безопасно обращаться с продуктом, выставлять, хранить, готовить и использовать этот продукт. Необходимо также внедрить процесс, подтверждающий правильность сведений об ингредиентах и аллергенах в маркировке и составление этих сведений на основе рецепта продукта и технических условий на ингредиенты.
5.2.2	<p>Необходимо ввести в действие эффективные процессы, обеспечивающие анализ информации, содержащейся в маркировке, в случае изменения:</p> <ul style="list-style-type: none">● рецепта продукта;● сырьевых материалов;● поставщиков сырьевых материалов;● страны происхождения сырьевых материалов;● законодательства.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
5.2.3	Если продукт разработан для того, чтобы сделать заявление и удовлетворить группу потребителей (например, заявление о пищевой ценности, о пониженном содержании сахара), компания должна обеспечить полную проверку состава продукта и производственного процесса и подтверждение их соответствия сделанному заявлению.
5.2.4	Если ответственность за информацию в маркировке несет заказчик или выбранная третья сторона, необходимо, чтобы компания предоставила информацию, которая: <ul style="list-style-type: none"> • поможет разработать точную и правильную маркировку; • может повлиять на содержание маркировки (в случае внесения каких-либо изменений).
5.2.5	Если для обеспечения безопасности продукта предусмотрены инструкции по приготовлению пищи, они должны быть полностью проверены, чтобы гарантировать, что при приготовлении продукта в соответствии с инструкциями последовательно создается безопасный и готовый к употреблению продукт.

5.3 УПРАВЛЕНИЕ АЛЛЕРГЕННЫМИ МАТЕРИАЛАМИ



ОСНОВНОЕ

В подразделении компании должна действовать система управления аллергенными материалами, которая снижает до минимума риск загрязнения продуктов аллергенами и соответствует требованиям законодательства по маркировке, принятым в стране продажи.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
5.3.1	Необходимо, чтобы подразделение компании выполнило оценку сырьевых материалов с целью определения наличия аллергенов и вероятности загрязнения аллергенами (см. глоссарий). В оценку необходимо включить пересмотр технических условий на сырьевые материалы и, если необходимо, получение дополнительной информации от поставщиков, например, путем анкетирования, чтобы узнать степень аллергенности сырьевого материала, его ингредиенты и предприятие-производителя материала.
5.3.2	Компания должна определить и составить перечень материалов, содержащих аллергены, которые используются в подразделении компании. В перечень должны быть включены сырьевые материалы, технологические добавки, промежуточные и готовые продукты, а также ингредиенты или продукты для разработки любых новых продуктов.
5.3.3	Необходимо выполнить документированную оценку рисков, чтобы выявить пути загрязнения, и внедрить документированные политики и процедуры работы с сырьевыми материалами, промежуточными и готовыми продуктами, чтобы обеспечить отсутствие перекрестного загрязнения (перекрестной реакции). Эта оценка должна включать нижеследующее: <ul style="list-style-type: none"> • определение физического состояния аллергенного материала (т.е. порошок, жидкость, твердые частицы); • выявление возможных точек перекрестного загрязнения (перекрестной реакции) в ходе технологического процесса; • оценка риска перекрестного загрязнения (перекрестной реакции) аллергенами на каждом этапе технологического процесса; • определение подходящих мер по контролю, которые позволят снизить или устранить риск перекрестного загрязнения (перекрестной реакции).

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
5.3.4	<p>Для того чтобы предотвратить перекрестное загрязнение (перекрестную реакцию) продуктов, не содержащих аллергены, необходимо ввести в действие документированные процедуры, обеспечивающие результативное управление аллергенными материалами. Эти процедуры должны включать, если приемлемо:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● разделение продуктов (физическое или по времени) в случае хранения, переработки или упаковки материалов, содержащих аллергены; ● использование отдельного комплекта или дополнительной защитной верхней спецодежды при работе с аллергенными материалами; ● использование идентифицируемого специализированного оборудования и приспособлений для переработки; ● планирование производства таким образом, чтобы сократить переходы от продуктов, содержащих аллергены, к продуктам, не содержащим аллергены, и наоборот; ● системы, ограничивающие перемещение взвешенной пыли, содержащей аллергенные материалы; ● меры по контролю обработки отходов и сбора проливов; ● ограничения, касающиеся пищевых продуктов, которые приносят в подразделение компании сотрудники, посетители и подрядчики, а также продуктов для точек общественного питания.
5.3.5	<p>Если применяются продукты промпереработки или выполняются работы по промпереработке, необходимо внедрить процедуры, гарантирующие, что промпереработка, содержащая аллергены, не используется в продуктах, в которых ранее не были выявлены аллергены.</p>
5.3.6	<p>Если производственный процесс организован таким образом, что предотвратить перекрестное загрязнение (перекрестную реакцию) аллергенами невозможно, в маркировку необходимо включить соответствующее предупреждение. При составлении такого предупредительного заявления необходимо пользоваться директивными документами или нормами и правилами конкретной страны.</p>
5.3.7	<p>Если делается заявление о том, что пищевой продукт можно употреблять людям, страдающим аллергией или пищевой непереносимостью, подразделение компании должно обеспечить полную проверку производственного процесса и подтверждение его соответствия сделанному заявлению, а также проверку результативности процесса в установленном порядке. Все работы необходимо задокументировать.</p>
5.3.8	<p>Необходимо разработать процедуры очистки оборудования или участка, обеспечивающие устранение или снижение до приемлемых уровней любого возможного перекрестного загрязнения (перекрестной реакции) аллергенами. Для того чтобы доказать результативность методов очистки, их необходимо проверить и подтвердить, а также проверить результативность всей процедуры в установленном порядке. Оборудование, которое используется для очистки от аллергенных материалов, должно быть либо опознаваемым, специально предназначенным для работы с аллергенными материалами, иметь четкое обозначение и быть одноразовым, либо его необходимо результативно чистить после использования.</p>

5.4 ПОДЛИННОСТЬ ПРОДУКТОВ, ЗАЯВЛЕНИЯ И ЦЕПОЧКА ПОСТАВОК

Необходимо ввести в действие системы, которые сводят к минимуму риск покупки фальсифицированного или имеющего посторонние примеси сырья для пищевых продуктов, а также гарантируют, что все описания продуктов и заявления в отношении продуктов являются точными, проверенными и соответствуют законодательству.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
5.4.1	<p>В компании должны действовать процессы, обеспечивающие доступ к информации о предыдущих и появляющихся угрозах для цепочки поставки, которые могут стать источником риска фальсификации или подмешивания посторонних продуктов в сырьевые материалы. Такая информация может быть получена, например:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● от торговых объединений; ● из правительственных источников; ● из частных ресурсных центров.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
5.4.2	<p>Необходимо выполнить документированную оценку уязвимости всех или группы сырьевых материалов для пищевых продуктов, чтобы оценить потенциальный риск фальсификации сырья или подмешивания в сырье посторонних продуктов. При этом необходимо учесть:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● зарегистрированные ранее случаи подмешивания посторонних продуктов или фальсификации; ● экономические факторы, которые могут сделать фальсификацию или подмешивание посторонних продуктов более привлекательными; ● легкодоступность сырьевых материалов в цепочке поставки; ● сложность типовых испытаний, которые проводятся для выявления поддельных материалов; ● свойства сырьевого материала. <p>Результатом этой оценки является документированный план оценки угроз. Этот план должен быть проанализирован, чтобы отражать изменения экономических условий и рыночной информации, которые могут изменить потенциальные риски. Он должен быть официально проанализирован ежегодно.</p>
5.4.3	<p>В случае, когда сырьевые материалы могут подвергаться особому риску фальсификации или подмешивания посторонних продуктов, необходимо ввести в действие надлежащие процессы обеспечения гарантий и/или испытаний, чтобы снизить выявленные риски.</p>
5.4.4	<p>Если на продукты нанесена маркировка или на упаковке готовых продуктов напечатано заявление, которые зависят от состояния сырьевых материалов, статус каждой партии сырья должен быть проверен. Эти заявления включают нижеследующую информацию в отношении:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● конкретного места или источника происхождения; ● заявления по поводу породы/сорта; ● подтвержденного состояния (например, по Международному стандарту надлежащей практики сельскохозяйственных работ GlobalGAP); ● статуса генетически модифицированных организмов (ГМО); ● сохранения подлинности; ● конкретных известных фирменных ингредиентов, <p>Для обоснования заявлений о продуктах подразделение обязано оформлять и поддерживать в рабочем состоянии записи о закупках, прослеживаемости использования сырьевых материалов и упаковке готовых продуктов. Подразделение компании должно проводить документированные испытания для определения материального баланса с периодичностью, соответствующей требованиям конкретной схемы сертификации, или не реже чем раз в полгода, если таковые требования отсутствуют.</p>
5.4.5	<p>Если делаются заявления о способах изготовления (например, органический, халяльный, кошерный продукт), для выдачи таких заявлений подразделение компании должно поддерживать требуемый статус сертификации продукта.</p>
5.4.6	<p>Если делаются заявления о техпроцессе производства продуктов, технический процесс необходимо задокументировать и выявить возможные зоны загрязнения или утраты подлинности. Для того чтобы обеспечить достоверность заявлений о продуктах, необходимо внедрить соответствующие меры по контролю.</p>

5.5 УПАКОВКА ПРОДУКТОВ

Необходимо, чтобы упаковка продуктов была пригодной для использования по назначению и хранилась при условиях, предотвращающих ее загрязнение и снижающих до минимума физический износ.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
5.5.1	Перед закупками или выбором первичной упаковки, которая будет соприкасаться с пищевыми продуктами, поставщик упаковочных материалов должен быть проинформирован обо всех специфических характеристиках пищевого продукта (например, высоком содержании жиров, pH или способе использования, таком как приготовление в микроволновой печи, другой упаковке, используемой на продукте), которые могут повлиять на пригодность упаковки для этого продукта. Необходимо, чтобы для упаковки продуктов в наличии были сертификаты соответствия или другие подтверждающие документы, доказывающие, что упаковка соответствует применимому законодательству по безопасности пищевых продуктов и пригодна для использования по назначению.
5.5.2	Необходимо, чтобы коробка и мешки для продуктов, закупленные компанией для использования в условиях прямого контакта с ингредиентами или для незавершенной продукции, имели соответствующий цвет (например, контрастный цвет для продукта) и, чтобы предотвратить случайное загрязнение, были устойчивыми к разрывам.
5.5.3	Компания должна иметь процедуру управления устаревшей упаковкой (включая этикетки). Эта процедура должна включать нижеследующее: <ul style="list-style-type: none">● механизмы предотвращения случайного использования устаревшей упаковки;● контроль и утилизация устаревшей упаковки;● соответствующие процедуры удаления устаревших печатных материалов (например, невозможность использования товарных знаков).

5.6 ПРОВЕРКИ И ЛАБОРАТОРНЫЕ ИСПЫТАНИЯ ПРОДУКЦИИ

Компания, пользуясь соответствующими процедурами, оборудованием и стандартами, должна выполнять или передавать на субподряд выполнение проверок и анализов, критически важных для подтверждения безопасности, законности и качества продуктов.

5.6.1 ПРОВЕРКИ И ИСПЫТАНИЯ ПРОДУКЦИИ

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
5.6.1.1	В компании должна быть выполняемая по графику программа испытаний, охватывающая продукты и производственную среду, в которую, в зависимости от рисков, могут быть включены микробиологические, химические анализы, испытание физико-механических свойств и органолептические испытания. Методы, периодичность и заданные предельные значения необходимо документировать.
5.6.1.2	Необходимо записывать результаты испытаний и проверок и регулярно их анализировать для определения тенденций. Компания должна понимать важность результатов испытаний сторонних лабораторий и соответствующим образом действовать. При выявлении любых неудовлетворительных результатов или тенденций необходимо немедленно принимать надлежащие меры.
5.6.1.3	Подразделение компании должно обеспечить внедрение системы регулярного оценивания срока годности. Необходимо, чтобы система разрабатывалась на основе анализа рисков и включала в себя сенсорный анализ и, в зависимости от ситуации, микробиологический анализ и определение требуемых химических параметров, таких как pH и a_w . Записи и результаты испытаний срока годности должны подтверждать срок годности, указанный на продукте.

5.6.2 ЛАБОРАТОРНЫЕ ИСПЫТАНИЯ

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
5.6.2.1	<p>Испытания на наличие патогенных микроорганизмов необходимо передавать на субподряд сторонней лаборатории, или, если они проводятся своими силами, здание лаборатории должно быть полностью отделено от производственных и складских участков, а в лаборатории должна действовать процедура, предотвращающая любые риски загрязнения продуктов.</p>
5.6.2.2	<p>Если на производственном участке размещаются лаборатории для плановых испытаний, они должны быть расположены, организованы и функционировать таким образом, чтобы не создавать потенциальных рисков для безопасности продуктов. Меры по контролю, которые необходимо документировать и внедрять, должны учитывать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● конструкцию и рабочие параметры дренажных и вентиляционных систем; ● доступ к объекту и охрану объекта; ● перемещение персонала лаборатории; ● порядок пользования защитной спецодеждой; ● процессы, регламентирующие взятие образцов продуктов; ● утилизацию отходов лаборатории.
5.6.2.3	<p>Если компания выполняет или передает на субподряд выполнение анализов, критически важных для безопасности и законности продуктов, лаборатория или субподрядчики должны получить аккредитацию у лицензированной лаборатории или действовать в соответствии с требованиями и основными положениями ИСО/МЭК 17025. Если не применяются аккредитованные методы, должно быть предоставлено документированное обоснование.</p>
5.6.2.4	<p>Необходимо ввести в действие процедуры, обеспечивающие достоверность лабораторных результатов анализов, которые не являются критически важными для безопасности и законности продуктов (см. п.5.6.2.3). В эти процедуры необходимо включить:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● использование признанных методов испытаний (при наличии таковых); ● документированные процедуры испытаний; ● обеспечение достаточной квалификации и/или обучения персонала, а также достаточного уровня компетентности, чтобы выполнять требуемые анализы; ● использование системы, подтверждающей точность результатов испытаний (например, сравнение результатов разных лабораторий или сличительные испытания); ● использование оборудования, которое регулярно проходит поверку и техобслуживание.
5.6.2.5	<p>Необходимо понимать важность результатов лабораторных испытаний и соответствующим образом действовать.</p> <p>При выявлении любых неудовлетворительных результатов или тенденций необходимо немедленно принимать надлежащие меры.</p> <p>В тех случаях, когда применяются юридические ограничения, они должны быть поняты и надлежащим образом приняты соответствующие меры для устранения любого превышения пределов этих ограничений.</p>

5.7 ВЫПУСК ПРОДУКТОВ

Подразделение компании должно гарантировать, что готовый продукт не будет выпущен до тех пор, пока не будут выполнены все согласованные процедуры.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
5.7.1	<p>Если для продуктов выдвинуто требование о выпуске только тех продуктов, которые прошли заданные проверки, компания должна принять процедуры, гарантирующие, что продукт не будет выпущен до тех пор, пока не будут удовлетворены все критерии выпуска и не будет получено соответствующее разрешение.</p>

5.8 КОРМ ДЛЯ ДОМАШНИХ ЖИВОТНЫХ

Подразделение компании должно гарантировать, что корма для домашних животных безопасны и пригодны для использования по назначению.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
5.8.1	Подразделение компании должно гарантировать, чтобы корм для домашних животных был разработан для предполагаемого использования (например, когда корма предназначены для полноценной диеты или в качестве дополнительного продукта).
5.8.2	В тех случаях, когда ассортимент продукта включает в себя корма для домашних животных для разных видов животных, подразделение компании должно иметь конкретные процедуры для управления любыми ингредиентами, сырьем, продуктами или переработкой, которые могут быть вредными для непреднамеренных получателей.
5.8.3	<p>Если подразделение компании производит, обрабатывает или упаковывает корма для домашних животных, содержащие лекарственные вещества, то подразделение компании должно иметь конкретные процедуры для управления лекарственным сырьем и готовой продукцией. Как минимум, эти процедуры должны включать:</p> <ul style="list-style-type: none">● идентификацию материалов, содержащих лекарственные средства, обрабатываемых на месте; это могут быть сырьевые материалы, технологические добавки, промежуточные и готовые продукты, переработка или любые новые продукты или ингредиенты для разработки продукта;● механизмы для обеспечения правильной концентрации лекарственных веществ в готовых продуктах;● процедуры (например, процедуры очистки), чтобы предотвратить загрязнение нелекарственного корма для домашних животных материалами, содержащими лекарственные вещества;● специальные процедуры для обеспечения правильной маркировки корма для домашних животных.

6 КОНТРОЛЬ ПРОЦЕССОВ

6.1 КОНТРОЛЬ ОТДЕЛЬНЫХ ОПЕРАЦИЙ



ОСНОВНОЕ

Подразделение компании должно функционировать в соответствии с документированными процедурами и/или инструкциями по производству работ, обеспечивающими системное производство безопасных и законных продуктов с заданными показателями качества, а также с соблюдением в полном объеме плана обеспечения безопасности пищевых продуктов, основанного на ХАССП.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
6.1.1	<p>Для того чтобы обеспечить безопасность, законность и качество продуктов, в компании должны быть документированные технические условия на технические процессы и инструкции по производству работ для ключевых процессов производства продуктов. В эти технические условия/процедуры, в зависимости от ситуации, необходимо включить:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● рецептуры, включая описание всех аллергенов; ● инструкции по смешиванию, скорость, продолжительность; ● технологические установочные значения оборудования; ● длительность и температуру приготовления; ● длительность и температуру охлаждения; ● инструкции по маркировке; ● кодировку и маркировку срока годности; ● любые дополнительные критические контрольные точки, выявленные в плане ХАССП или в плане по обеспечению безопасности продуктов. <p>Необходимо, чтобы технические условия на технологические процессы не противоречили согласованным техническим условиям на готовый продукт.</p>
6.1.2	<p>Если параметры оборудования имеют решающее значение для безопасности или законности продукта, изменения в настройках оборудования должны выполняться только обученным и уполномоченным персоналом. Там, где это применимо, средства контроля должны быть защищены паролем или иным образом ограничены.</p>
6.1.3	<p>Для того чтобы обеспечить производство продукта в соответствии с техническими условиями на технологический процесс, необходимо внедрить постоянный контроль параметров технологического процесса, таких как температура, длительность, давление и химические свойства, а также надлежащим образом их контролировать и регистрировать.</p>
6.1.4	<p>Если параметры технологического процесса или качество продукта контролируются встроенными в линию устройствами текущего контроля, эти устройства должны быть подключены к соответствующей системе сигнализации о неполадках, которая испытывается в установленном порядке.</p>
6.1.5	<p>В случае возможности изменения условий обработки в оборудовании, критически важном для безопасности или качества продуктов, характеристики технологического процесса необходимо проверять и подтверждать с периодичностью, основанной на анализе рисков и рабочих характеристиках оборудования (например, распределении тепла в автоклавах, печах и технологических резервуарах; распределении температуры в морозильниках и складах-холодильниках).</p>
6.1.6	<p>В случае неисправности оборудования или отклонения технологического процесса от технических условий, необходимо ввести в действие процедуры, позволяющие определить качество продукта и его состояние в плане безопасности, а также меры, которые необходимо принять.</p>

6.2 КОНТРОЛЬ МАРКИРОВКИ И УПАКОВКИ



ОСНОВНОЕ

Управление мерами по контролю маркировки продуктов должно обеспечивать правильную маркировку и кодирование продуктов.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
6.2.1	<p>Необходимо внедрить надлежащим образом оформленный технологический процесс передачи упаковочных материалов на линии упаковки и контроля в зонах упаковки, обеспечивающий выдачу для упаковочных машин только расходного запаса упаковки.</p> <p>Если кодирование или печать упаковочных материалов осуществляется не на линии:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● настройка и внесение изменений в параметры принтера (например, ввод кодов даты или изменение кодов даты) выполняется только уполномоченным сотрудником; ● должны быть установлены средства контроля, чтобы на упаковочных машинах имелся только правильно напечатанный материал.
6.2.2	<p>Необходимо внедрить документированные процедуры, гарантирующие, что продукты упаковываются в требуемую упаковку и правильно маркируются. В эти процедуры включают проверки:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● перед началом упаковки; ● в ходе упаковки; ● при смене партии упаковочных материалов; ● после завершения каждого производственного цикла. <p>В проверки также необходимо включить подтверждение всей информации, которая печатается на этапе упаковки и, в зависимости от конкретного случая, может состоять из:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● кодов дат; ● кода партии; ● информации о количестве; ● информации о цене; ● штрих-кода; ● страны происхождения; ● информация об аллергенах.
6.2.3	<p>Документированные проверки производственных линий необходимо выполнять перед началом производства продукта и при переходе на другой продукт. Таким образом обеспечивается требуемая чистота линий и их готовность к производству. При переходе на другой продукт необходимо выполнить документированные проверки, обеспечивающие удаление из линии всех продуктов и упаковки, оставшихся от производства предыдущего продукта, перед началом производства следующего продукта.</p>
6.2.4	<p>Если для проверки товарных этикеток и печати используется встроенное в линию видеооборудование, необходимо внедрить процедуры, обеспечивающие правильную установку системы и ее способность предупреждать о дефектах или отбраковывать продукт, когда информация на упаковке не соответствует техническим условиям.</p> <p>Как минимум, испытание оборудования должно быть проведено:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● в начале цикла упаковки; ● при окончании цикла упаковки; ● с периодичностью, основанной на способности подразделения компании идентифицировать, удерживать и предотвращать выпуск любых причастных материалов, если оборудование выходит из строя (например, во время упаковки или при замене партий упаковочных материалов). <p>Подразделение компании должно установить и внедрить процедуры в случае сбоя во встроенном в линию контрольном оборудовании (например, документально подтвержденная и проверенная ручную процедура проверки).</p>

6.3 КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ – ВЕСА, ОБЪЕМА И КОЛИЧЕСТВА

В подразделении компании должна действовать система количественного контроля, соответствующая требованиям законодательства страны продажи продукта, а также всем другим отраслевым нормам и правилам или указанным требованиям заказчика.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
6.3.1	Периодичность и методика проверок количества должны соответствовать требованиям применимого законодательства, регулирующего количественные показатели. Записи, оформленные в ходе проверок, необходимо сохранять.
6.3.2	Если количество продукта не оговаривается в требованиях законодательства (например, для оптовых партий), продукт должен соответствовать требованиям заказчика. Полученные записи должны поддерживаться в рабочем состоянии.
6.3.3	<p>В тех случаях, когда это используется, подразделение компании должно установить процедуры для работы и испытания встроенных в линию контрольных весов. Как минимум, они должны включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● рассмотрение любых правовых требований; ● обязанности по тестированию оборудования; ● операционную результативность и любые изменения для отдельных продуктов; ● методы и периодичность тестирования контрольных весов; ● записи результатов испытаний.

6.4 КАЛИБРОВКА И УПРАВЛЕНИЕ УСТРОЙСТВАМИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ МОНИТОРИНГА И ИЗМЕРЕНИЙ

Необходимо, чтобы подразделение компании могло продемонстрировать, что его измерительное оборудование достаточно точное и надежное, чтобы обеспечить достоверность результатов измерений.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
6.4.1	<p>Подразделение компании должно определить и управлять измерительным оборудованием, применяемым для мониторинга критических контрольных точек, безопасности и законности продуктов. Эти процедуры должны включать, как минимум:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● документированный перечень оборудования и место его установки; ● идентификационный код и дату следующей калибровки; ● защиту от регулировки лицами, не имеющими соответствующего разрешения; ● защиту от повреждений, ухудшения характеристик вследствие износа или от неправильной эксплуатации.
6.4.2	<p>Все отобранные для контроля измерительные устройства, в том числе новые, необходимо проверять и при необходимости регулировать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● с предварительно заданной периодичностью, определяемой по оценке рисков; ● по заданному методу, который можно проконтролировать на соответствие национальным или международным стандартам (там, где это возможно). <p>Все результаты необходимо задокументировать. Оборудование должно обеспечивать возможность считывания данных и требуемую точность измерений, которые необходимо выполнить.</p>
6.4.3	Эталонные средства измерений необходимо калибровать и обеспечивать прослеживание на соответствие национальным или международным стандартам. Соответствующие записи должны поддерживаться в рабочем состоянии. Если оборудование используется для оценки критических пределов, необходимо учитывать погрешность калибровки.
6.4.4	Необходимо ввести в действие процедуры регистрации мероприятий, которые необходимо проводить в случае, когда указанные измерительные устройства не работают в диапазоне, ограниченном заданными пределами. Если вывод о безопасности или законности продуктов делался на основе показаний оборудования, которое оказалось неточным, необходимо принять меры, гарантирующие, что продукты, находящиеся в группе риска, не предлагаются для продажи.

7 ПЕРСОНАЛ

7.1 ОБУЧЕНИЕ: УЧАСТКИ ДЛЯ ПЕРЕГРУЗКИ СЫРЬЕВЫХ МАТЕРИАЛОВ, ПОДГОТОВКИ, ПЕРЕРАБОТКИ, УПАКОВКИ И ХРАНЕНИЯ



ОСНОВНОЕ

Необходимо, чтобы компания могла продемонстрировать, что весь ее персонал, занятый в работах, которые могут повлиять на безопасность, законность и качество продуктов, является достаточно компетентным за счет обучения, опыта работы или квалификации, чтобы выполнять свою работу.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
7.1.1	Необходимо, чтобы весь соответствующий персонал, включая штатных сотрудников, нанятых через агентство, временных сотрудников и подрядчиков, до начала работ прошел требуемое обучение. Кроме того, необходимо обеспечить надлежащий надзор за персоналом во время работы.
7.1.2	На участках, где персонал выполняет работы, связанные с критическими контрольными точками, для персонала необходимо провести соответствующее обучение и оценку компетентности.
7.1.3	В подразделении компании необходимо внедрить документированные программы, охватывающие потребность в обучении соответствующего персонала. В них необходимо включить как минимум: <ul style="list-style-type: none">● определение профессиональных знаний и качеств, необходимых для конкретных ролей;● организацию обучения или другие меры, обеспечивающие приобретение персоналом требуемых профессиональных знаний и качеств;● пересмотр показателей эффективности обучения;● организацию обучения на языке обучаемого персонала.
7.1.4	Необходимо, чтобы весь соответствующий персонал, включая инженерно-технических сотрудников, штатных сотрудников, нанятых через агентство, временных сотрудников и подрядчиков, прошел обучение, в ходе которого получил общие сведения об аллергенных материалах, а также обучение по процедурам работы с аллергенными материалами, применяемыми в подразделении компании.
7.1.5	Необходимо, чтобы весь соответствующий персонал, включая инженерно-технических сотрудников, штатных сотрудников, нанятых через агентство, временных сотрудников и подрядчиков, прошел обучение по применяемым в подразделении компании процессам маркировки и упаковки, которые предназначены для обеспечения правильной маркировки и упаковки продуктов.
7.1.6	Записи всех данных об обучении должны быть в наличии. Они должны включать, как минимум: <ul style="list-style-type: none">● ФИО слушателей и журналы посещаемости;● даты и продолжительность обучения;● название или содержание курсов, в зависимости от конкретного случая;● наименование организации, предоставляющей обучение;● для внутренних курсов - ссылку на материал, инструкцию или процедуру, которые используются в обучении. Если обучение проводят агентства по поручению компании, Записи всех данных об обучении должны быть в наличии.
7.1.7	Компания должна в установленном порядке анализировать профессиональные знания и качества своих штатных сотрудников. При необходимости она должна предоставлять соответствующее обучение. Обучение может быть организовано в форме тренинга, повторного тренинга, коучинга, наставничества или передачи приобретенного опыта.

7.2 ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА: УЧАСТКИ ДЛЯ ПЕРЕГРУЗКИ СЫРЬЕВЫХ МАТЕРИАЛОВ, ПОДГОТОВКИ, ПЕРЕРАБОТКИ, УПАКОВКИ И ХРАНЕНИЯ

Для того чтобы свести к минимуму риск загрязнения продуктов от персонала, необходимо разработать стандарты гигиены для персонала подразделения компании. Эти стандарты должны соответствовать выпускаемой продукции и соблюдаться всем персоналом, включая штатных сотрудников, нанятых через агентство, подрядчиков и посетителей производственного участка.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
7.2.1	<p>Требования к личной гигиене необходимо документировать и обеспечивать ознакомление с ними всего персонала. Эти требования должны включать как минимум:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● запрещается носить часы; ● запрещается носить украшения, кроме гладких обручальных колец, обручальных браслетов или ювелирных изделий по медицинским показаниям; ● запрещается носить кольца и серьги на открытых участках тела, таких как уши, нос, язык и брови; ● ногти на руках должны быть короткими, чистыми и без лака; ● накладные ногти и дизайн ногтей не разрешаются; ● чрезмерное использование духов или лосьонов после бритья не разрешается. <p>Соблюдение требований необходимо проверять в установленном порядке.</p>
7.2.2	<p>Перед входом на производственные участки необходимо мыть руки с периодичностью, достаточной для сведения к минимуму риска загрязнения продуктов.</p>
7.2.3	<p>Все порезы и царапины на открытых участках кожи необходимо заклеивать пластырем требуемого цвета, который отличается от цвета продуктов (предпочтительнее голубой) и который содержит полоску, выявляемую металлодетектором. Пластырь должен выдаваться в подразделении компании, а его применение должно отслеживаться. На руки, кроме наклейки пластыря, при необходимости надевают перчатки.</p>
7.2.4	<p>Если на участке есть металлодетекторы, необходимо при помощи этого оборудования провести успешные испытания образца из каждой партии пластырей и сохранить полученные записи.</p>
7.2.5	<p>Необходимо внедрить процессы и письменные инструкции для штатных сотрудников, обеспечивающие контроль использования и хранения личных медикаментов на таком уровне, чтобы свести к минимуму риск загрязнения продуктов.</p>

7.3 МЕДОСМОТР

Компания должна ввести в действие процедуры, гарантирующие, что постоянные сотрудники, сотрудники, нанятые через агентство, подрядчики или посетители не являются источником заражения продуктов возбудителями болезней пищевого происхождения.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
7.3.1	<p>Подразделение компании должно проинформировать сотрудников о симптомах инфекции, болезни или состояния, при которых сотруднику запрещается работать с открытыми пищевыми продуктами. В подразделении компании должна быть процедура, позволяющая сотрудникам, включая временных сотрудников, сообщать о любых подозрительных симптомах, инфекции, болезни или состоянии, если они были в контакте с больными или заболели.</p>
7.3.2	<p>Посетители и подрядчики должны знать о разных симптомах, инфекциях, заболеваниях или состояниях, при которых им запрещается посещать участки с открытыми пищевыми продуктами, если состояние их здоровья может представлять риск для безопасности продуктов. Если это разрешено законом, от посетителей перед входом на зоны сырьевых материалов, подготовки, переработки, упаковки и хранения необходимо требовать заполнения анкеты-вопросника о состоянии здоровья или другое подтверждение отсутствия у них симптомов заболевания, которое может представлять риск для безопасности продуктов.</p>

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
7.3.3	Необходимо внедрить документированные процедуры с описанием мер, которые необходимо принять сотрудникам, подрядчикам и посетителям, если они подозревают, что заболели инфекционными заболеваниями, или они были в контакте с людьми с такими заболеваниями. В случае необходимости следует обращаться за профессиональной медицинской помощью.

7.4 СПЕЦОДЕЖДА: ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦОДЕЖДОЙ СОТРУДНИКОВ ИЛИ ПОСЕТИТЕЛЕЙ НА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ УЧАСТКАХ

Сотрудники, подрядчики или посетители, работающие или заходящие на производственные участки, должны носить подходящую спецодежду, выдаваемую подразделением компании.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
7.4.1	Компания должна документировать и информировать всех сотрудников (в том числе нанятых через агентство и временных сотрудников), подрядчиков или посетителей о правилах, касающихся пользования спецодеждой на специальных рабочих участках (например, в производственных участках, участках хранения). В эти правила необходимо включить политики, регламентирующие использование спецодежды за пределами производственных участков (например, требование снять спецодежду перед входом в туалет, столовую или места для курения).
7.4.2	Необходимо, чтобы имеющаяся спецодежда: <ul style="list-style-type: none"> ● поставлялась в количестве, достаточном, чтобы обеспечить каждого сотрудника; ● была подходящего покроя, предотвращающего загрязнение продуктов (как минимум без наружных карманов на груди или пришитых пуговиц); ● полностью закрывала волосы на голове, чтобы предотвратить загрязнение продуктов; ● при необходимости включала в себя сеточки для бороды и усов, предотвращающие загрязнение продуктов.
7.4.3	Стирку спецодежды должна выполнять одобренная прачечная, с которой заключен контракт, или прачечная компании; при этом они должны пользоваться заданными критериями, чтобы подтвердить результативность процесса стирки. Необходимо, чтобы в прачечной применялись процедуры, обеспечивающие: <ul style="list-style-type: none"> ● надлежащее разделение грязной и чистой одежды; ● эффективную стирку спецодежды; ● защиту от загрязнения чистой спецодежды на этапе доставки вплоть до использования (например, за счет упаковки в пленку или мешки). <p>Стирка спецодежды сотрудниками считается исключительным случаем, но допускается, если спецодежда служит для защиты сотрудника от продуктов, с которыми он работает, и носится только на участках с закрытыми продуктами или в зонах с низким риском загрязнения продуктов.</p>
7.4.4	Замену спецодежды необходимо осуществлять с надлежащей частотой, определяемой на основе оценки рисков.
7.4.5	Если при работе используются перчатки, их необходимо регулярно заменять. Перчатки, если в них есть необходимость, должны быть пригодными для работы с пищевыми продуктами, разовыми, иметь хорошо отличимый цвет (по возможности голубой), не иметь повреждений, и из них не должны высыпаться волокна.
7.4.6	Если сотрудникам выдаются элементы средств индивидуальной защиты, которые не подлежат стирке (такие как кольчужные перчатки, обычные перчатки и фартуки), их необходимо мыть и подвергать санобработке с частотой, определяемой на основе оценки рисков.

8 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗОНЫ С ВЫСОКИМ РИСКОМ, ПОВЫШЕННЫМИ САНИТАРНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ И С УСЛОВИЯМИ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ПОВЫШЕННЫМИ САНИТАРНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ

В тех случаях, когда в подразделении компании производят продукты, требующие обработки в высокотехнологичных производственных участках высокого риска, с повышенными санитарными требованиями и / с условиями окружающей среды и повышенными санитарными требованиями (см. Приложение 2 для определения продуктов, требующих этих условий), все соответствующие требования из разделов 1-7 Стандарта должны быть выполнены в дополнение к требованиям настоящего раздела.

8.1 ПЛАН, СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА И ЗОНИРОВАНИЕ В ЗОНАХ ВЫСОКОГО РИСКА, ЗОНАХ С ПОВЫШЕННЫМИ САНИТАРНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ И С УСЛОВИЯМИ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ЗОНАХ С ПОВЫШЕННЫМИ САНИТАРНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ

Подразделение компании должно продемонстрировать, что производственные мощности и средства контроля подходят для предотвращения загрязнения продуктов патогенами.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
8.1.1	<p>Карта подразделения компании (см. п.4.3.1) должна включать участки (зоны), в которых продукт находится на разных уровнях риска от загрязнения. На этой карте должны быть указаны:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● зоны высокого риска; ● зоны с повышенными санитарными требованиями; ● зоны с условиями окружающей среды и повышенными санитарными требованиями; ● зоны низкого риска; ● зоны с закрытыми продуктами; ● непроизводственные зоны. <p>См. Приложение 2 для руководства по определению зон производственного риска.</p> <p>Это зонирование должно учитываться при определении необходимых программ для конкретных участков подразделения компании.</p>
8.1.2	<p>В тех случаях, когда зоны высокого риска являются частью производственной площадки, между этими зонами и другими частями подразделения компании должно быть физическое зонирование. Зонирование должно учитывать поток продукта, характер материалов (включая упаковку), оборудование, персонал, удаление отходов, поток воздуха, качество воздуха и предоставление коммунальных услуг (включая канализацию). Расположение точек передачи не должно нарушать зонирование между районами высокого риска и другими участками завода. Должны быть приняты меры для минимизации риска загрязнения продукта (например, дезинфекция материалов на входе).</p>
8.1.3	<p>В тех случаях, когда зоны с повышенными санитарными требованиями являются частью производственной площадки, между этими зонами и другими частями подразделения компании должно быть физическое разделение.</p> <p>Зонирование должно учитывать поток продукта, характер материалов (включая упаковку), оборудование, персонал, удаление отходов, поток воздуха, качество воздуха и предоставление коммунальных услуг (включая канализацию). В тех случаях, когда на местах отсутствуют физические барьеры, подразделение компании должно провести документально подтвержденную оценку риска потенциального перекрестного загрязнения, а также на местах должны быть эффективные, проверенные процессы для защиты продуктов от загрязнения.</p>

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
8.1.4	<p>В тех случаях, когда требуются зоны с условиями окружающей среды и повышенными санитарными требованиями, выполняется документированная оценка риска, чтобы определить риск перекрестного заражения патогенами.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Оценка риска должна учитывать потенциальные источники микробиологического загрязнения, и она должна включать: <ul style="list-style-type: none"> ● сырьевые материалы и продукты; ● поток сырьевых материалов, упаковки, продуктов, оборудования, персонала и отходов; ● поток воздуха и качество; ● предоставление и размещение коммунальных услуг (включая канализацию). <p>Должны быть эффективные процессы для защиты конечного продукта от микробиологического загрязнения. Эти процессы могут включать зонирование, управление потоком процесса или другими элементами управления.</p>

8.2 КОНСТРУКЦИЯ ЗДАНИЯ В ЗОНАХ ВЫСОКОГО РИСКА И С ПОВЫШЕННЫМИ САНИТАРНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
8.2.1	<p>В тех случаях, когда подразделения компании включают помещения высокого риска или с повышенными санитарными требованиями, должна быть карта дренажей для этих зон, которая показывает направление потока и местоположение любого оборудования, установленного для предотвращения реверса сточных вод. Поток из канализации не должен представлять опасность загрязнения в зоне высокого риска / с повышенными санитарными требованиями.</p>
8.2.2	<p>В зонах высокого риска должен быть обеспечен достаточный обмен фильтрованного воздуха. Используемая спецификация фильтра и частота обмена воздуха должны быть задокументированы на основе оценки риска, которая учитывает источник воздуха и требование поддержания положительного давления воздуха по отношению к окружающим участкам.</p>

8.3 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ В ЗОНАХ ВЫСОКОГО РИСКА И С ПОВЫШЕННЫМИ САНИТАРНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
8.3.1	<p>Мероприятия по техническому обслуживанию, проводимые в зонах высокого риска и с повышенными санитарными требованиями, должны учитывать требования к зонированию участка. По возможности инструменты и оборудование должны быть предназначены для использования в этом участке и сохраняться в том же месте.</p>
8.3.2	<p>Когда оборудование удаляется из участка высокого риска или с повышенными санитарными требованиями, в подразделении компании должна быть предусмотрена процедура, обеспечивающая чистоту и устранение опасностей загрязнения перед тем, как их принять обратно в этот участок.</p> <p>Записи о возврате в этот участок должны поддерживаться в рабочем состоянии.</p>
8.3.3	<p>Если портативное оборудование (например, карманные устройства) используется в зонах высокого риска или с повышенными санитарными требованиями, эти предметы должны:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● быть визуально отличительными и предназначенными для использования в этом участке; <p>или</p> <ul style="list-style-type: none"> ● иметь конкретные процедуры (например, полную очистку), чтобы гарантировать, что их использование не приведет к загрязнению.

8.4 ПОМЕЩЕНИЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА В ЗОНАХ ВЫСОКОГО РИСКА И С ПОВЫШЕННЫМИ САНИТАРНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
8.4.1	<p>В тех случаях, когда операция включает зону высокого риска или зону с повышенными санитарными требованиями, персонал должен входить через специально предназначенное помещение для переодевания на входе на этот участок. Помещения для переодевания должны включать следующее:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● четкие инструкции по порядку переодевания: в спецодежду и из нее, чтобы предотвратить загрязнение чистой одежды; ● спецодежда, визуально отличная от той, которая носится в других местах и которую нельзя носить за пределами участка; ● процедуру мытья рук во время процедуры переодевания, чтобы предотвратить загрязнение чистой одежды (т. е. мытье рук должно быть после покрытия волос на голове и надевания спецобуви, но перед тем, как дотрагиваться до чистой спецодежды); ● предоставление и использование средств для мытья рук и дезинфекции. Как минимум, это должно включать: <ul style="list-style-type: none"> ● до входа в зоны высокого риска; ● на входе в зоны с повышенными санитарными требованиями; ● спецобувь для подразделения компании, которая предоставляется подразделением компании и которую нельзя носить за пределами фабрики; ● эффективный контроль спецобуви для предотвращения заноса патогенных микроорганизмов в этот участок; Контроль может осуществляться путем зонирования и контролируемой смены спецобуви перед входом в зону (например, при помощи барьерной или скамеечной системы) или с использованием контролируемых и управляемых устройств для мытья обуви, где они, очевидно, обеспечивают эффективный контроль обуви для предотвращения распространения патогенов в этом участке. <p>Для оценки эффективности контроля обуви используется программа мониторинга окружающей среды.</p>

8.5 ОБЩИЙ ПОРЯДОК, ЧИСТОТА И ГИГИЕНА В ЗОНАХ ВЫСОКОГО РИСКА И С ПОВЫШЕННЫМИ САНИТАРНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
8.5.1	<p>Процедуры очистки окружающей среды в зонах с повышенными санитарными требованиями / высокого риска должны, как минимум, включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ответственных за очистку; ● позиции/участки, подлежащие очистке; ● периодичность очистки; ● методы очистки, включая демонтаж оборудования для целей очистки, при необходимости; ● наименование и концентрации химических веществ для очистки; ● материалы, которыми необходимо пользоваться для очистки; ● записи об очистке и имена лиц, ответственных за проверку. <p>Частота и методы очистки должны основываться на риске, и процедуры должны быть выполнены для обеспечения того, чтобы были реализованы соответствующие стандарты очистки.</p>

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
8.5.2	<p>Микробиологические показатели для приемлемых и неприемлемых характеристик очистки должны определяться для производственных зон высокого риска / с повышенными санитарными требованиями.</p> <p>Эти ограничения должны основываться на потенциальной опасности, связанной с продуктом или участком по обработке. Приемлемые уровни очистки можно определить по внешнему виду, методом биолоуминесценции аденозин-трифосфата (АТФ) (см. глоссарий), по микробиологическим или химическим анализам, в зависимости от ситуации. Подразделение компании должно определить корректирующие действия, которые необходимо предпринять, когда контролируемые результаты находятся за пределами допустимых границ.</p> <p>Если процедуры очистки входят в принятый план предварительных обязательных мероприятий по контролю рисков возникновения конкретных опасностей, необходимо утвердить процедуры очистки и дезинфекции и их периодичность и поддерживать записи в рабочем состоянии. В процедурах необходимо учесть риск загрязнения поверхностей, входящих в контакт с пищевыми продуктами, остатками химических веществ, применяемых при очистке.</p>
8.5.3	<p>Оборудование, используемое для очистки в зонах с повышенными санитарными требованиями и высокого риска, должно быть визуально отличимым, и предназначено для использования в этом участке.</p>

8.6 ОТХОДЫ/УТИЛИЗАЦИЯ ОТХОДОВ В ЗОНАХ ВЫСОКОГО РИСКА И С ПОВЫШЕННЫМИ САНИТАРНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
8.6.1	<p>Системы утилизации отходов должны гарантировать, что риск загрязнения продуктов сведен к минимуму за счет контроля за потенциальным перекрестным загрязнением.</p> <p>Оценка риска должна учитывать движение и поток отходов и контейнеров для отходов. Например, мусорные контейнеры должны быть предназначены либо в зонах высокого риска, либо в зонах с повышенными санитарными требованиями и не должны перемещаться между различными зонами производственных рисков</p>

8.7 СПЕЦОДЕЖДА В ЗОНАХ ВЫСОКОГО РИСКА И С ПОВЫШЕННЫМИ САНИТАРНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
8.7.1	<p>Стирку спецодежды должна выполнять одобренная прачечная, с которой заключен контракт, или прачечная компании; при этом они должны пользоваться заданными критериями, чтобы подтвердить результативность процесса стирки. Необходимо, чтобы в прачечной применялись процедуры, обеспечивающие:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● надлежащее разделение грязной и чистой одежды; ● адекватное зонирование между одеждой для зон с высоким риском, повышенными санитарными требованиями и низкого риска и т.д.; ● эффективную стирку спецодежды; ● промышленную стерильность спецодежды после процесса стирки и сушки; ● защиту от загрязнения чистой спецодежды на этапе доставки вплоть до использования (например, за счет упаковки в пленку или мешки).
8.7.2	<p>В тех случаях, когда спецодежда для зон с повышенными санитарными требованиями или высоким риском стирается в прачечной на договорной или внутренней основе, прачечная должна проверяться либо непосредственно, либо третьей стороной. Периодичность этих проверок необходимо определять по анализу рисков.</p>
8.7.3	<p>Смена спецодежды, которая используется в зонах с высоким риском или повышенными санитарными требованиями, должна осуществляться с соответствующей периодичностью, основанной на риске, и как минимум ежедневно.</p>

9 ТРЕБОВАНИЯ К ЗАКУПАЕМЫМ ПРОДУКТАМ

Если подразделение компании занимается закупкой и продажей пищевых продуктов, которые обычно входят в область применения Стандарта, и хранятся на объектах подразделения компании, но не производятся, обрабатываются или упаковываются на проверяемом подразделении компании, управление этими продуктами осуществляется в рамках требований настоящего раздела.

Все требования, предъявляемые к разделам 1-8, также должны выполняться в дополнение к требованиям, изложенным в этом разделе.

9.1 ОДОБРЕНИЕ И МОНИТОРИНГ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ/УПАКОВЩИКОВ ЗАКУПАЕМЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Компания должна управлять процедурами одобрения последнего производителя или упаковщика продаваемых пищевых продуктов, чтобы гарантировать, что продаваемые пищевые продукты безопасны, законны и изготовлены в соответствии с любыми определенными спецификациями на продукты.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
9.1.1	<p>Компания должна иметь документально подтвержденную процедуру одобрения поставщика, которая определяет процесс первоначального и постоянного одобрения поставщиков и производителя/процессора каждого проданного продукта. Требования должны основываться на результатах оценки риска, которая включает рассмотрение:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● вида продукта и связанных с ним рисков; ● особых требований заказчиков; ● законодательных требований в стране продажи или импорта продукта; ● источника или страны происхождения ● потенциала для фальсификации или мошенничества; ● потенциальные риски в цепочке поставок до момента получения товара компанией; ● фирменный знак продуктов (то есть собственный бренд клиента или фирменный продукт).
9.1.2	<p>Компания должна иметь процедуру первоначального и постоянного одобрения производителей продуктов. Необходимо, чтобы процедура одобрения разрабатывалась на основе анализа рисков и включала в себя одно или оба следующих мероприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● официальную сертификацию на соответствие Международным стандартам BRC или по другому стандарту, признаваемому GFSI); область сертификации должна включать приобретенные продукты; ● аудиты поставщиков, в объем которых входят безопасность продуктов, отслеживаемость, анализ ХАССП и надлежащие производственные практики; при этом аудиты должны проводиться опытными аудитором, которые являются признанными профессионалами в области безопасности пищевых продуктов; Если аудит поставщика проводится второй или третьей стороной, компания должна: <ul style="list-style-type: none"> ● продемонстрировать компетентность аудитора; ● подтвердить, что объем аудита включает в себя безопасность продукта, прослеживаемость, анализ ХАССП и надлежащие производственные практики; ● получить и проанализировать копию полного аудиторского отчета <p>или</p> <ul style="list-style-type: none"> ● если одобрение основано на оценке риска, и для поставщика установлена оценка только на уровне низкого риска, для первоначального одобрения может быть использована заполненная анкета поставщика. Анкета должна иметь объем, который включает в себя безопасность продукта, прослеживаемость, анализ ХАССП и надлежащие производственные практики, и она должна быть проанализирована и проверена компетентным лицом.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
9.1.3	Записи о процессе одобрения производителя/упаковщика, включая отчеты об аудиторских проверках или проверенные сертификаты, подтверждающие состояние безопасности продукта на производственных / упаковочных участках, поставляющих продаваемые продукты, должны поддерживаться в рабочем состоянии. Должен быть проведен анализ и регистрация записей последующих мер по любым вопросам, выявленным в подразделениях компании, занимающихся производством / упаковкой, которые могут повлиять на пищевые продукты, продаваемые компанией.
9.1.4	<p>Должен быть процесс непрерывного анализа производителей / упаковщиков на основе риска и использования определенных критериев эффективности, которые могут включать в себя жалобы, результаты любых испытаний продукта, предупреждения / оповещения органов госнадзора, отбраковка клиентами или обратная связь. Процесс должен быть полностью реализован.</p> <p>Если одобрение основано на анкетах, то они должны быть переизданы не реже одного раза в 3 года, и поставщики должны уведомлять подразделение компании о любых существенных изменениях в промежуточном периоде времени, включая любые изменения статуса сертификации.</p> <p>Записи анализа должны сохраняться.</p>

9.2 СПЕЦИФИКАЦИИ

Спецификации или информация по обеспечению соответствия требованиям законодательства и оказания помощи клиентам в безопасном использовании продукта должны поддерживаться в рабочем состоянии и быть доступны для клиентов.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
9.2.1	<p>Спецификации должны быть доступны для всех продуктов. Они должны быть либо в согласованном формате, как поддерживается заказчиком, либо, если это не указано, включают ключевые данные для соответствия требованиям законодательства и помогают заказчику в безопасном использовании продукта.</p> <p>Они могут быть в виде печатного или электронного документа или в виде части встроенных в линию технических условий.</p>
9.2.2	Компания должна стремиться получить официальное согласование соответствующих сторон на спецификации. Если спецификации официально не согласованы, необходимо, чтобы компания могла продемонстрировать, что она приняла все меры для официального согласования.
9.2.3	Компании должны осуществлять доказуемые/прозрачные процессы, чтобы гарантировать соответствие любым требованиям, установленным заказчиком. Это возможно путем включения требований заказчика в спецификации на покупку или путем последующих действий с приобретенным продуктом для обеспечения соответствия спецификации заказчика (например, сортировка или ранжирование продукта).
9.2.4	<p>Спецификации необходимо анализировать достаточно часто, чтобы гарантировать, что они являются актуальными, или анализировать, как минимум, каждые 3 года, с учетом изменений продукта, поставщиков, регламентов и других рисков.</p> <p>Данные анализа и изменений должны быть задокументированы.</p>

9.3 ПРОВЕРКА И ЛАБОРАТОРНЫЕ ИСПЫТАНИЯ ПРОДУКТОВ

Подразделение компании должно управлять процессами, чтобы убедиться, что полученные продукты соответствуют спецификации на закупку и что поставляемый продукт соответствует любым спецификациям заказчика.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
9.3.1	<p>У подразделения компании должна быть программа отбора проб или обеспечения проверки того, что продукты соответствуют спецификациям на закупку и соответствуют требованиям законодательства и требованиям по безопасности.</p> <p>Если верификация основана на выборке, то частота выборки и процесс оценки должны основываться на оценке риска.</p> <p>Записи результатов оценок или анализа должны поддерживаться в рабочем состоянии.</p>
9.3.2	<p>Если подтверждение соответствия предоставляется поставщиком (например, сертификаты соответствия или анализа), то уровень достоверности предоставленной информации должен поддерживаться путем проведения периодического независимого анализа продукта.</p>
9.3.3	<p>В тех случаях, когда претензии касаются закупленных продуктов, включая происхождение, цепочку обеспечения сохранности и гарантированный статус или сохранность идентичности продукта или используемого сырья, то сопроводительная информация предоставляется поставщиком или собирается независимо для проверки претензии</p>
9.3.4	<p>Если компания выполняет или передает на субподряд выполнение анализов, критически важных для безопасности и законности продуктов, лаборатория или субподрядчики должны получить официальную аккредитацию лаборатории или работать в соответствии с требованиями и принципами ISO 17025. Если не применяются аккредитованные методы, должно быть предоставлено документированное обоснование.</p>
9.3.5	<p>Необходимо документировать результаты испытаний и проверок и регулярно их анализировать для определения тенденций. При выявлении любых неудовлетворительных результатов или тенденций необходимо немедленно принимать надлежащие меры.</p>

9.4 ЗАКОННОСТЬ ПРОДУКТА

В компании должны быть действующие процедуры для обеспечения того, чтобы продаваемые пищевые продукты соответствовали требованиям законодательства в стране продажи, если это известно.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
9.4.1	<p>В компании должны быть документированные процессы проверки законности продаваемых продуктов. Эти процессы должны включать, если приемлемо:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● информацию о маркировке; ● соблюдение соответствующих юридических требований к составу; ● соответствие требованиям по количеству или объему. <p>Если такие обязанности осуществляются заказчиком, это должно быть четко указано в контрактах.</p>

9.5 ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ

Компания должна быть способной проследить все партии продуктов назад, до последнего производителя и обратно, к заказчику компании.

ПУНКТ	ТРЕБОВАНИЯ
9.5.1	В подразделении компании должна поддерживаться система прослеживания для всех партий продукта, которые идентифицируют последнего производителя или, в случае первичной сельскохозяйственной продукции - упаковщика или место, где было проведено последнее значительное изменение продукта. Также должны поддерживаться в рабочем состоянии записи для идентификации получателя каждой партии продукта от компании.
9.5.2	Компания должна проверять систему прослеживания не реже одного раза в год, чтобы гарантировать, что прослеживаемость может быть проведена назад, до последнего производителя и вперед к получателю продукта от компании. Это должно включать идентификацию движения продукта через цепочку от производителя до получения компанией (например, каждое движение и промежуточное место хранения).
9.5.3	Тест на прослеживаемость должен включать сверку количества продуктов, полученных компанией для выбранной партии или лота продукта. Прослеживаемость должна быть достигнута в течение 4 часов (1 день, когда информация требуется от внешних сторон).

ЧАСТЬ III

ПРОТОКОЛ

АУДИТА

ВВЕДЕНИЕ

1 ОБЩИЙ ПРОТОКОЛ - ПОДГОТОВКА АУДИТА

1.1	Выбор варианта аудита	75
1.2	Самооценка соответствия Стандарту	75
1.3	Выбор органа по сертификации	76
1.4	Контрактные соглашения между компанией и органом по сертификации	76
1.5	Ежегодный регистрационный сбор	76
1.6	Объем аудита	77
1.7	Выбор аудиторов	78

2 ПРОТОКОЛ АУДИТА С УВЕДОМЛЕНИЕМ

2.1	Планирование аудита	78
2.2	Выездной аудит	80
2.3	Несоответствия и корректирующие действия	81
2.4	Подтверждение аудита	82
2.5	Система аудиторских оценок	82
2.6	Аудиторские отчеты	83
2.7	Сертификация	84
2.8	Частота последующих аудитов и повторная сертификация	84



3 ПРОТОКОЛ АУДИТА БЕЗ УВЕДОМЛЕНИЯ

3.1	Планирование аудита	86
3.2	Выездной аудит	87
3.3	Несоответствия и корректирующие действия	87
3.4	Подтверждение аудита	87
3.5	Градация аудита	87
3.6	Отчетность по аудиту	88
3.7	Сертификация	88
3.8	Частота последующих аудитов и повторная сертификация	88

4 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МОДУЛИ

5 ОБЩИЙ ПРОТОКОЛ - ПОСТАУДИТ

5.1	Связь с органами по сертификации	89
5.2	Расширение области сертификации	90
5.3	Отзыв сертификации	91
5.4	Апелляции	91
5.5	Надзор за сертифицированными компаниями	91
5.6	Логотипы BRC Global Standards	92
5.7	Каталог BRC Global Standards Directory	92

ЧАСТЬ III

ПРОТОКОЛ АУДИТА

ВВЕДЕНИЕ

В Международном стандарте безопасности пищевых продуктов для компаний предусмотрено множество вариантов аудита и схем сертификации. Такой гибкий подход принят в ответ на требования рынка и дает компаниям возможность выбрать вариант аудита, который наилучшим образом согласуется с требованиями заказчиков, с рабочими процедурами компаний и характером их систем безопасности пищевых продуктов.

Прилагаются все усилия для обеспечения точности содержания этого протокола аудита на момент публикации. Тем не менее, он может быть подвержен незначительным изменениям, и ссылка должна быть сделана на веб-сайте BRC Global Standards (www.brcglobalstandards.com) применительно к изменениям, которые будут опубликованы.

Соответствие компании требованиям Международного стандарта безопасности пищевых продуктов, готовность компании к выдаче сертификата и способность поддерживать сертифицированный уровень будет оценивать независимая аудиторская компания – орган по сертификации. Оценка в сертификате будет зависеть от выбранного варианта аудита, а также количества и типа несоответствий, что также повлияет на частоту последующих аудитов. В этой части описывается процесс, который должна выполнить компания, желающая пройти сертификацию.

На рисунке 1 кратко описаны шаги, которые следует соблюдать всем компаниям, желающим получить сертификацию.

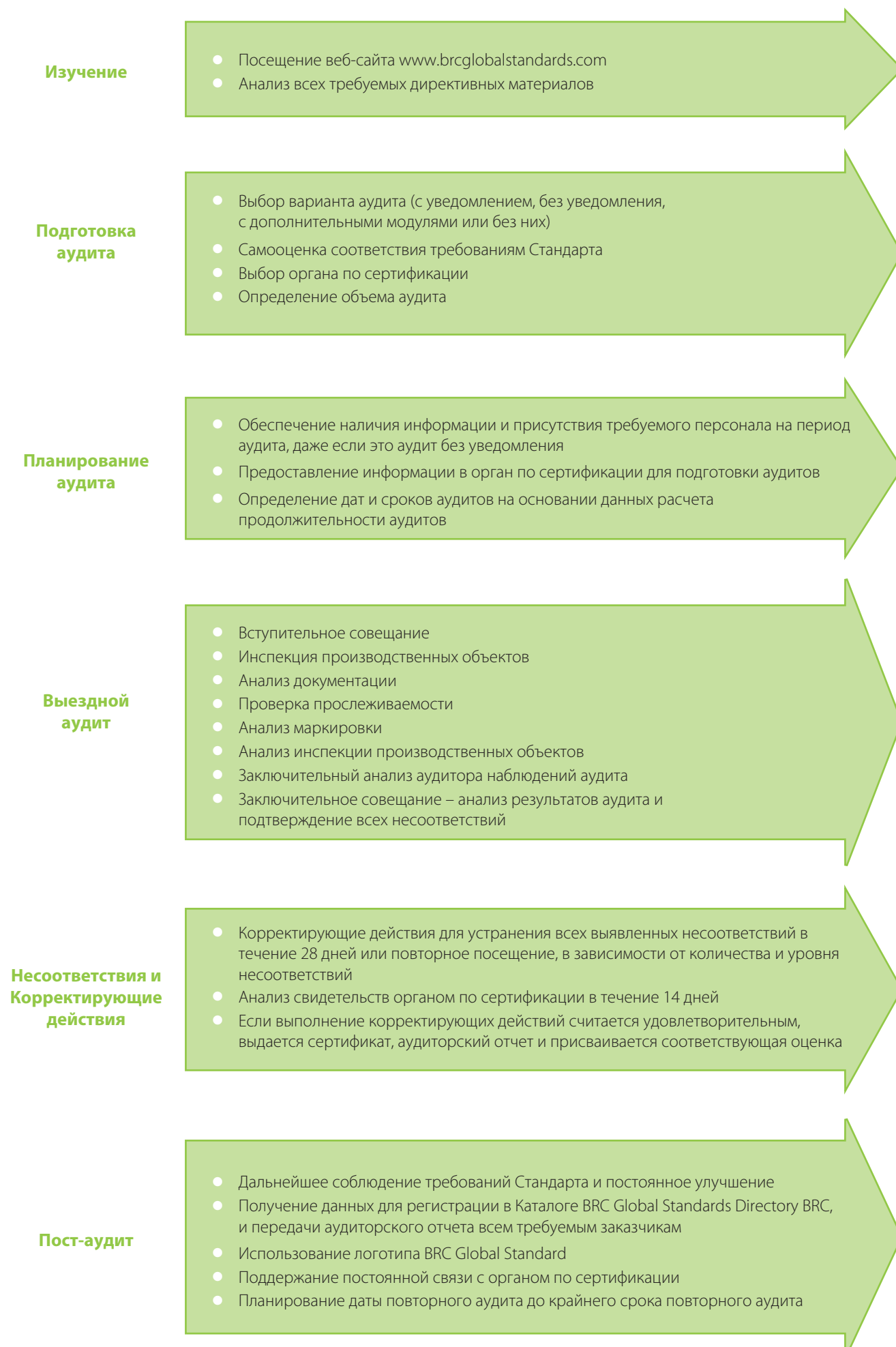


РИСУНОК 1 ПРОТОКОЛ АУДИТА - ПОРЯДОК ПОЛУЧЕНИЯ СЕРТИФИКАЦИИ

1 ОБЩИЙ ПРОТОКОЛ - ПОДГОТОВКА АУДИТА

1.1 ВЫБОР ВАРИАНТА АУДИТА

Существует множество вариантов и процессов, которые могут помочь подразделениям компаний продемонстрировать, что они стремятся соответствовать Международному стандарту безопасности пищевых продуктов.

1.1.1 Программа аудита с уведомлением

Программа действует для ранее сертифицированных подразделений компаний и подразделений, в которых только начался процесс сертификации. Дата аудита согласовывается с органом по сертификации заблаговременно до аудита, и при посещении подразделения аудитором проверяются все требования Стандарта.

Подразделениям компаний, которые успешно прошли аудит, выдается сертификат с оценкой AA, A, B, C или D, в зависимости от количества и типа выявленных несоответствий.

Более подробное описание программы аудита с уведомлением приводится в разделе 2 части III.

1.1.2 Программа аудита без уведомления

Вариантом аудита без уведомления могут воспользоваться все подразделения компаний, однако подразделения, которые на текущий момент еще не сертифицированы, должны понимать, что аудит у них может быть проведен не раньше чем через 1 год от даты подачи заявки. Пользуясь вариантом аудита без уведомления, подразделения компаний получают возможность продемонстрировать новый уровень своих систем качества, при этом подразделения, успешно прошедшие аудит, получают сертификаты с оценкой AA+, A+, B+, C+ или D+, в зависимости от количества и типа несоответствий, выявленных при аудите.

Независимый анализ производственных мощностей, систем и процедур, выполняемый без уведомления в рамках схемы сертификации, способствует росту уверенности заказчиков подразделения компании в способности подразделения системно выполнять требования стандартов. Это может повлиять на частоту аудитов заказчика (если таковые будут) и другие критерии эффективности, применяемые заказчиком.

Более подробное описание программы аудита без уведомления, с указанием различий между протоколами аудита с уведомлением и протоколами аудита без уведомления приводится в разделах 3 части III.

1.2 САМООЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ СТАНДАРТУ

Необходимо, чтобы подразделение компании оценивалось на соответствие требованиям Стандарта в текущей редакции, это можно проверить на веб-сайте BRC Global Standards (www.brcglobalstandards.com).

В рамках подготовки к аудиту компания должна обязать сотрудников ознакомиться и изучить Стандарт, а также выполнить предварительную самооценку на соответствие требованиям Стандарта. Подразделение компании должно решить все вопросы, по которым выявлены несоответствия.

Дополнительная информация, руководящие указания и обучение для соответствия Стандарту, в том числе загружаемые инструменты самооценки, размещены на веб-сайте www.brcglobalstandards.com. BRC также предлагает полный набор дальнейших инструкций и вспомогательных материалов, которые можно загрузить с веб-сайта BRC или при помощи подписной услуги BRC Participate на сайте www.brcparticipate.com.

По желанию подразделения компании, при подготовке к аудиту выбранный орган по сертификации может выполнить предварительную оценку по месту, чтобы выдать подразделению руководящие указания по процессу сертификации. Однако следует отметить, что по правилам проведения аккредитованной сертификации, органу сертификации запрещается давать консультации в ходе выполнения любой предварительной оценки, если позже он будет выполнять аудит для сертификации.

Недавно построенные или “введенные в эксплуатацию” производственные участки должны проверить соответствие своих систем и процедур на местах требованиям стандарта до начала первичного аудита. Компания сама выбирает дату, на которую она хочет пригласить орган по сертификации для аудита; однако вряд ли компания сможет удовлетворительно продемонстрировать полное соответствие при аудите, который проводится ранее, чем через 3 месяца с момента начала функционирования. Возможна также ситуация, когда подразделение компании использует для сертификации системы качества, разработанные другими сертифицированными компаниями, входящими в ту же группу.

1.3 ВЫБОР ОРГАНА ПО СЕРТИФИКАЦИИ

Аудиты на соответствие требованиям международных стандартов BRC признаются только в том случае, если они проведены органами по сертификации, которые признаны и утверждены BRC Global Standards. Персонал BRC Global Standards не вправе давать советы по поводу выбора конкретного органа по сертификации; однако у BRC имеется комплексная программа оценки производительности органов сертификации по заданным ключевым показателям эффективности (КПЭ), результаты которой переводятся в 5-звездочный рейтинг оценивания и публикуются вместе со списком всех органов сертификации, одобренных BRC на веб-сайте www.brcdirectory.com. Компания должна обеспечить, чтобы выбранный ею орган по сертификации признавался ее клиентами (например, только некоторые сертифицированные органы, имеющие четырех или пятизвездочный рейтинг, могут быть признаны некоторыми клиентами).

1.4 КОНТРАКТНЫЕ СОГЛАШЕНИЯ МЕЖДУ КОМПАНИЕЙ И ОРГАНОМ ПО СЕРТИФИКАЦИИ

В соответствии с требованиями ИСО/МЭК 17065, компания должна заключить с органом по сертификации контракт, в котором должны быть указаны объем аудита и требования к отчетам. В контракте также должны быть положения, дающие право BRC Global Standards результативно управлять схемой сертификации, а также разрешающие центру аккредитации давать аккредитацию органу сертификации. Крайне важно обеспечить доверие к методу, при помощи которого осуществляется управление схемой сертификации и достигается системность, что принесет выгоду всем сертифицированным подразделениям компаний. В частности, к условиям сертификации по схеме относятся следующие:

- копии аудиторского отчета и любого соответствующего сертификата или результатов аудита, представленные в формате, согласованном для рассматриваемого Международного стандарта BRC, должны быть направлены в BRC Global Standards, а также могут быть направлены в центр аккредитации. В качестве сравнительного стандарта GFSI, записи могут рассматриваться в сочетании с любым аудитом на соответствия требованиям GFSI. Другие документы, касающиеся аудита, должны быть предоставлены BRC Global Standards по запросу. Все документы, представленные в BRC Global Standards, должны быть копиями оригиналов
- предоставленные документы будут считаться конфиденциальными в тех случаях, когда на местах имеются соглашения, BRC Global Standards вправе предоставлять аудиторские отчеты и сертификаты клиентам подразделений или органам властей для получения целей признания. Обмен данными может быть удален подразделением в любое время при помощи механизма каталога BRC Global Standards Directory;
- В целях обучения, оценки или аттестации, аудитора(ов) могут сопровождать другие лица. В объем их работ могут входить:
 - обучение новых аудиторов органом по сертификации;
 - плановая оценка действующего аудитора, применяемая органом по сертификации;
 - аудиты при участии наблюдателей от органов по аккредитации;
 - аудиты при участии наблюдателей от BRC Global Standards.

Для того чтобы обеспечить надежность схемы сертификации, BRC Global Standards оставляет за собой право провести свой аудит или посетить подразделение компании после сертификации в ответ на жалобы или в рамках стандартных мероприятий по проверке соответствия требованиям BRC. BRC Global Standards может уведомлять или не уведомлять о таких посещениях.

BRC Global Standards вправе напрямую связываться с подразделением компании по вопросам статуса сертификации подразделения, получения отзыва на работу органа по сертификации или расследования обнаруженных проблем.

В этой редакции описываются требования к подразделениям компаний, которые хотят пройти аудит для подтверждения соответствия требованиям Стандарта, а также для подразделений, ранее получивших сертификат. Необходимо, чтобы в контрактах, заключаемых между органом по сертификации и подразделением компании, были статьи, подтверждающие эти обязательства. Указанный контракт должен составляться органом по сертификации.

Несоблюдение любого договорного обязательства может повлиять на статус сертификации подразделения компании.

1.5 ЕЖЕГОДНЫЙ РЕГИСТРАЦИОННЫЙ СБОР

Требуемая BRC Global Standards оплата ежегодного регистрационного сбора должна быть принята органом по сертификации от компании за каждый проведенный аудит. Это охватывает пакет услуг, позволяющий компании получить доступ к службам поддержки BRC Global Standards, включая BRC Participate, BRC Professional и каталог BRC Global Standards Directory. Независимо от результатов процесса сертификации, сертификат и аудиторский отчет считаются недействительными до тех пор, пока не будут уплачены регистрационный сбор и плата за аудит органу по сертификации.

1.6 ОБЪЕМ АУДИТА

1.6.1 Определение объема аудита

Объем аудита – изготовленные продукты и производственные процессы – должен быть согласован между подразделением компании и органом по сертификации заблаговременно до даты аудита, чтобы обеспечить назначение для проверки аудиторов, которые принадлежат к соответствующей категории и знают продукты.

В аудит необходимо включить все применимые требования Стандарта и все производственные процессы, применяемые к продуктам, которые входят в объем аудита в подразделении, желающем пройти сертификацию.

Область аудита и все разрешенные исключения должны быть четко указаны в аудиторском отчете, а также в любом выданном сертификате. Необходимо, чтобы аудитор в ходе аудита подразделения проверил и подтвердил формулировку области аудита. Формулировка области аудита, группы продуктов и, если применимо, формата упаковки должна давать получателю отчета или сертификата возможность однозначно определить, входили ли поставленные продукты в область аудита. В формулировке необходимо включить описание техпроцессов, которые применяются в подразделении и попадают в область аудита на соответствие этому Стандарту, если это поможет пользователю отчета или сертификата лучше понять продукт (например, нарезка и упаковка ветчины).

Из области аудита должно быть ясно, какие производятся продукты, и какие процессы осуществляются в подразделении компании. Продукты, приобретенные для перепродажи подразделением компании («товарные продукты») или ключевые процессы, переданные на аутсорсинг, должны быть четко определены в области применения сертификата.

1.6.2 Исключения из области аудита

Выполнение критериев сертификации зависит от официально заявленных намерений руководства подразделения компании внедрить принципы передовой практики, указанные в Стандарте, и разработать для подразделения культуру обеспечения безопасности пищевых продуктов. Из этого следует, что изъятие продуктов из области аудита для сертификации может быть разрешено только в виде исключения.

Логотипом BRC Global Standards могут пользоваться только те подразделения компаний, у которых не было исключений.

Исключение продуктов, изготовленных в подразделении, из объема аудита допустимо только в тех случаях, когда:

- исключенные продукты явно отличаются от продуктов, входящих в объем аудита
- и
- продукты производятся на участке, физически отделенном от других участков подразделения.

Если требуются исключения, их необходимо согласовать с органом по сертификации заблаговременно до даты аудита. Необходимо четко указать исключения в аудиторском отчете и сертификате и записать обоснование в аудиторский отчет.

В сертификацию продуктов необходимо включить аудит всего технологического процесса - от сырьевых материалов до отправки готовых продуктов. Исключать из аудита части технологического процесса, выполняемого в подразделении, или части Стандарта не разрешается. Если приняты исключения, аудиторы должны оценить любые опасности, которые могут возникнуть из-за исключенных зон или продуктов (например, возможен рост рисков попадания аллергенов или инородных частиц и количества несоответствий, связанных с исключенной зоной, в которой они представляли риск для продуктов, включенных в объем аудита).

Продукты, приобретенные для перепродажи подразделением компании («товарные продукты») могут составить согласованное исключение, и поэтому требования раздела 9 не будут применяться. Следует отметить, что логотип «пищевой продукт» BRC Global Standards не может использоваться для продвижения товарных продуктов, даже если они являются частью сертифицированной сферы применения.

1.6.3 Оценка дополнительных производственных участков и головных офисов

Предполагается, что объем аудита будет зависеть от специфики подразделения. Однако бывают исключительные ситуации, когда производственные операции разбросаны по нескольким площадкам в разных местах, и их можно включить в единый отчет и выдаваемый сертификат. В объем аудита включается:

- аудит головного офиса с целью пересмотра процедур, контролируемых из головного офиса;
- аудит площадок в нескольких местах, если единый техпроцесс выполняется на двух участках.

Подробное описание предусмотренных протоколом аудита требований по согласованию и управлению такими ситуациями приводится в ссылочном документе F8033 BRC Global Standards, который доступен на веб-сайте Global Standards.

1.6.4 Складские помещения - за пределами подразделения компании

Складские помещения, которые находятся на той же площадке, что и производственные мощности, всегда включают в аудит подразделения, но нередко у подразделений есть дополнительные складские помещения за пределами своей территории. Если дополнительные складские помещения находятся в собственности и управлении компании и расположены в пределах видимости производственного участка (т.е. в радиусе до 50 км), такие помещения указываются в аудиторском отчете и либо их проверяют в ходе аудита подразделения, либо намеренно исключают из объема аудита.

1.6.5 Дополнительные модули

В дополнение к основному Стандарту, BRC Global Standards разрабатывает ряд дополнительных модулей, которые можно будет применять только к определенным типам операций (например, подразделения, производящие продукты без глютена) или которые помогут лучше понять конкретные рыночные проблемы (например, защиту пищевых продуктов или цепочку обеспечения сохранности). Эти модули предназначены для сокращения многократных аудитов или для соответствия определенным географическим или клиентским требованиям. Там, где такие модули используются, они оформляются отдельными конкретными протоколами, которые будут перечислены в отчете и, если они сертифицированы, то будут выполняться по отдельности.

Перечень дополнительных модулей приводится на веб-сайте BRC Global Standards (www.brcglobalstandards.com).

1.7 ВЫБОР АУДИТОРОВ

Подразделение компании обязано обеспечить предоставление органу по сертификации надлежащей и точной информации с подробным описанием выпускаемой продукции и применяемых техпроцессов, чтобы орган по сертификации мог выбрать для аудита соответствующую группу аудиторов с требуемыми знаниями и опытом. Аудиторы должны иметь практические навыки аудита заданных категорий продуктов, которые рассматриваются в Приложении 6.

При выборе аудитора(ов) для выездного аудита подразделения компании, орган сертификации, аудиторы и подразделение должны помнить о необходимости избегать конфликта интересов. Подразделение компании может отказаться от услуг конкретного аудитора, предложенного органом по сертификации. Кроме того, выбранному аудитору запрещается проводить аудит одного подразделения больше чем три раза подряд.

Если аудиторы проводят аудит на языке, который не является родным для подразделения компании, необходимо пригласить соответствующего переводчика, который знает технические термины, используемые при аудите.

2 ПРОТОКОЛ АУДИТА С УВЕДОМЛЕНИЕМ

2.1 ПЛАНИРОВАНИЕ АУДИТА

2.1.1 Подготовка компании

Подразделение компании должно согласовать устраивающие обеих сторон даты первичных аудитов, учитывая при этом объем работ, которые необходимо выполнить для соответствия требованиям Стандарта.

Подразделение компании считается готовым к аудиту, если оно подготовило соответствующую документацию для оценки аудиторами и в ходе аудита в подразделении постоянно присутствует соответствующий персонал.

Подразделение должно гарантировать, что на момент аудита в производственную программу включены продукты, заявленные в планируемый объем для сертификации. По возможности, для оценки аудиторов нужно продемонстрировать производство самого широкого ассортимента таких продуктов. Если ассортимент продуктов большой или разнообразный, то аудиторы по своему усмотрению вправе продолжать аудит до тех пор, пока они не будут уверены в том, что они в достаточной мере оценили всю заявленную область применения сертификации. Если важный производственный процесс выполняется только в тот период года, который не совпадает с датами аудита, для оценки методов производства потребуется отдельный аудит.

2.1.2 Информация, направляемая в орган по сертификации для подготовки аудита.

Подразделение компании должно до даты проведения аудита предоставить органу по сертификации исходную справочную информацию, чтобы аудиторы смогли полностью подготовиться, а также для того, чтобы создать наилучшие условия для результативного проведения аудита. Орган по сертификации выдает запрос на такую информацию, в которую, помимо прочих данных, должны входить нижеследующие сведения:

- исходная справочная информация и структура компании; краткое описание критических контрольных точек (ККТ);
- схема технологического процесса;
- схематический план подразделения;
- организационная структура управления;
- перечень продуктов или групп продуктов, включенных в объем аудита;
- описание любых особых требований по проведению работ (например, в отношении аллергенов, претензий или других сертификаций);
- описание подразделения и производственного здания;
- типовые графики работы смен;
- графики производства, позволяющие аудиторам проверять требуемые процессы (например, производство в ночное время или производственные процессы, которые выполняются не каждый день);
- краткое изложение любых аутсорсинговых процессов;
- проблемы, проявившиеся в последнее время: вопросы качества, отзыв продукции, жалобы заказчика и другие соответствующие данные о выполняемой работе;
- краткое изложение средств оперативного контроля, например внутренний аудит, испытание и прослеживание.

Если подразделение компании заключило контракт с новым органом по сертификации, необходимо, чтобы оно предоставило органу по сертификации аудиторский отчет за прошлый год и соответствующий сертификат.

Предоставление подробной информации до проведения аудита и в формате, запрошенном органом по сертификации, может сократить продолжительность аудита на месте и время, необходимое для составления окончательного аудиторского отчета, поэтому подразделениям компании рекомендуется своевременно выполнять такие запросы.

2.1.3 Продолжительность аудита

Орган сертификации до начала аудита должен определить приблизительную продолжительность проведения аудита. Обычно продолжительность аудита в подразделении составляет от 2 до 3 дней (по 8 часов в день). Чтобы обеспечить согласованность действий, для приблизительной оценки времени, требуемого для аудита конкретного подразделения, разработана система расчета, данные которой нужно брать за основу при расчете общей продолжительности аудита. Система расчета доступна на веб-сайте BRC Global Standards website (www.brcglobalstandards.com).

Система расчета продолжительности аудита основана на:

- количестве сотрудников – в переводе на сотрудников на полную ставку в основную смену (эквивалент полной занятости), включая сезонных рабочих;
- размере производственного участка, включая складские помещения на территории подразделения компании;
- количества планов ХАССП, включенных в объем аудита. Для системы расчета принято, что одному плану ХАССП соответствует группа продуктов с одинаковыми опасностями и одинаковой технологией производства.

Известно, что на расчет могут влиять и другие факторы, но считается, что они менее весомые и не могут повлиять на продолжительность аудита больше, чем на 30% от общей расчетной продолжительности аудита. К таким факторам относятся:

- если это первичный сертификационный аудит;
- аудит без уведомления;
- отсутствие информации, предоставленной до проведения аудита, как указано в п.2.1.2;
- сложность производственного процесса;
- количество производственных линий;
- продолжительность эксплуатации подразделения компании и ее влияние на перемещение материалов;
- трудоемкость техпроцессов;
- сложности в общении (например, язык);
- количество несоответствий, зарегистрированных при проведении предыдущего аудита;
- сложности, возникавшие в ходе аудита, по которым требуется дальнейшее расследование;
- качество подготовки подразделения (например, документация, ХАССП, системы менеджмента качества).

Если в процесс аудита включена оценка дополнительных складских помещений, площадок или головных офисов, для этого будет выделено дополнительное время, которое будет добавлено к продолжительности аудита, определяемой при помощи системы расчета.

Если в аудит на соответствие требованиям Стандарта включены модули или этот аудит предполагается совместить с аудитом на соответствие другим Стандартам, то общую продолжительность аудита необходимо соответствующим образом увеличить. Комбинированные аудиты необходимо подробно описать в аудиторском отчете.

Исходя из расчета длительности аудита, будет определено количество времени, которое, как ожидается, потребуется для проведения аудита в подразделении компании. Кроме того, понадобится дополнительное время для пересмотра всех предоставленных документальных доказательств и составления окончательного аудиторского отчета.

Отклонение от расчетного периода времени аудита должно быть обосновано и указано в аудиторском отчете.

2.2 ВЫЕЗДНОЙ АУДИТ

Выездной аудит состоит из следующих этапов:

- Вступительное совещание - для подтверждения объема и порядка проведения аудита;
- Инспекция производственных мощностей – для проверки практического внедрения систем, в том числе процедур перехода на другие продукты, и для опроса персонала;
- Анализ документации - анализ документированных систем ХАССП и систем менеджмента качества;
- Проверка прослеживаемости – в том числе анализ всех соответствующих производственных записей (например, приемка сырьевых материалов, записи о производстве, проверки готовых продуктов и технические условия). Согласно руководящим документам BRC Global Standards по методам аудита, это вертикальный аудит;
- Анализ этикеток - включая анализ образца этикеток продуктов для проверки на соответствие спецификациям и законодательству;
- Анализ инспекции производственных мощностей – для подтверждения и проведения последующих проверок документации;
- Заключительный анализ наблюдений аудиторов - подготовка к заключительному совещанию;
- Заключительное совещание – для анализа результатов аудита вместе с представителями подразделения компании (Необходимо учесть, что после аудита руководство органа по сертификации должно провести независимую верификацию несоответствий).

Подразделение компании должно постоянно и по всем вопросам помогать аудиторам. Ожидается, что на вступительном и заключительном совещаниях участники от подразделения компании будут представлены руководителями высшего звена, имеющими соответствующие полномочия, чтобы обеспечить выполнение корректирующих действий, если будут обнаружены несоответствия. Руководитель высшего звена подразделения компании, отвечающий за операционную деятельность в период проведения аудита, или его назначенный представитель должен присутствовать в подразделении во время аудита, а также участвовать в вступительном и заключительном совещаниях (см. п.1.1.11).

В процессе аудита особое внимание уделяется практическому внедрению процедур обеспечения безопасности пищевых продуктов и общим надлежащим производственным практикам. Предполагается, что около 50% времени, отведенного на аудит, будет потрачено на проверку производственных мощностей и объектов подразделения компании, беседы с персоналом и анализ документации на производственных участках совместно с соответствующим персоналом.

В ходе аудита необходимо подробно записывать все замеченные в подразделении компании соответствия и несоответствия требованиям Стандарта, которые затем будут использоваться как основа для аудиторского отчета. Аудиторы должны оценить источники и степень серьезности любых несоответствий и на месте обсудить это с сопровождающим их руководителем.

В ходе заключительного совещания аудиторы должны представить полученные сведения и факты и еще раз подтвердить все несоответствия, выявленные при аудите, но не давать комментарии по поводу возможного результата процесса сертификации. Должна быть представлена информация о процессе и сроках, установленных для подразделения компании, для передачи аудиторам доказательств выполнения корректирующих действий, чтобы закрыть несоответствия. Сводные данные по несоответствиям в письменном виде, которые обсуждались на заключительном совещании, должны быть задокументированы аудитором либо на заключительном совещании, либо в течение одного рабочего дня после завершения аудита.

Необходимо, чтобы на заключительном совещании аудиторы предоставили подразделению компании разъяснение в отношении каталога BRC Global Standards Directory, который обеспечивает защищенный доступ к данным аудита, как для клиента, так и для заказчиков, которых он укажет, к программе обеспечения соответствия BRC Global Standards, а также доступ к системам обратной связи, при помощи которых можно поддерживать связь с органом по сертификации и BRC Global Standards.

После технического анализа аудиторского отчета и закрытия несоответствий в заданные сроки, руководство органа по сертификации должно самостоятельно принять решение о присуждении сертификации и градации сертификата. После этого вышеуказанного анализа компанию необходимо проинформировать о решении по сертификации.

2.3 НЕСООТВЕТСТВИЯ И КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

Уровень, который аудитор присваивает несоответствиям требованиям Стандарта, представляет собой объективную оценку с учетом степени серьезности и рисков, составленную на основе собранных свидетельств и наблюдений, полученных в ходе проведения аудита. Это должно быть подтверждено руководством органа по сертификации.

2.3.1 Несоответствия

Существует три уровня несоответствий:

- **Критические:** если выявлено критическое отклонение в соблюдении требований по безопасности пищевых продуктов или законодательства.
- **Значительные:** Если выявлено существенное отклонение в выполнении требований «заявления о намерениях» или в отношении любого пункта Стандарта или если выявлена ситуация, которая на основании имеющихся объективных свидетельств может вызвать серьезные сомнения в отношении соответствия поставляемого продукта установленным требованиям.
- **Незначительные:** Если требование пункта Стандарта не соблюдается в полной мере, но, исходя из объективных свидетельств, соответствие продукта установленным требованиям не вызывает сомнений.

Целью аудита является достоверная оценка стандарта производства и уровня соответствия требованиям по сравнению с положениями Международного стандарта безопасности пищевых продуктов. Поэтому если незначительные несоответствия конкретному пункту Стандарта наблюдаются неоднократно, необходимо рассматривать такую ситуацию как одно значительное несоответствие. Группирование большого количества незначительных несоответствий в отношении любого пункта Стандарта и их регистрация в виде одного незначительного несоответствия не разрешается. Орган по сертификации должен обосновать большое количество (более 20) незначительных несоответствий, если при этом указывается только одно значительное несоответствие. Подробные записи об этом необходимо внести в аудиторский отчет.

2.3.2 Процедуры работы с несоответствиями и корректирующими действиями

Если при аудите выявлены любые несоответствия, подразделение компании должно предпринять корректирующие действия для устранения проблем, требующих немедленного вмешательства (коррекции), а также анализ причин появления несоответствий (коренные причины) и разработать план предупреждающих действий, чтобы устранить коренные причины и предупредить повторение несоответствий.

Процесс «закрытия» несоответствий зависит от уровня несоответствия и количества выявленных несоответствий.

Критические несоответствия или сочетание несоответствий, которые приводят к отказу в сертификации

В некоторых случаях из-за количества или серьезности несоответствий, выявленных при аудите, подразделению компании отказывают в сертификации после аудита. К таким случаям относятся:

- выявленные критические несоответствия, и / или
- выявленные значительные несоответствия заявленным намерениям по основным положениям, и/или
- количество или тип несоответствий превышает предельные значения, допустимые для сертификации (см. Таблицу 1).

После завершения аудита орган по сертификации обязан в рамках независимого процесса сертификации в кратчайшие сроки проанализировать уровни, присвоенные несоответствиям. Если анализ подтвердит, что присуждение сертификации невозможно, то перед проведением оценки подразделения компании для целей сертификации оно должно будет пройти другой полный аудит.

Если учитывать характер и количество несоответствий, то вероятность того, что их можно устранить, а также разработать и в полном объеме реализовать эффективные корректирующие действия в течение 28 дней, слишком мала, хотя и здесь могут быть исключения. Тем не менее, проведение повторного аудита, ранее чем через 28 дней от даты предыдущего аудита, не разрешается.

Если же такой аудит имеет место в сертифицированном подразделении компании, то сертификация должна быть немедленно отозвана.

Некоторые заказчики требуют, чтобы их информировали в случае выявления у их поставщиков критических несоответствий или отказа в сертификации. В таких обстоятельствах компания должна незамедлительно информировать своих клиентов и обеспечить их полное информирование о таких обстоятельствах. Кроме того, заказчикам по запросу выдается информация о корректирующих действиях, которые будут приняты для устранения несоответствий.

Значительные и незначительные несоответствия

Сертификат не выдается до тех пор, пока компания не продемонстрирует, что устранила значительные и незначительные несоответствия либо окончательно, либо за счет временного решения, приемлемого для органа по сертификации.

По каждому выявленному несоответствию подразделение компании обязано предпринять не только требуемые незамедлительные корректирующие действия, но и анализ причин возникновения (коренных причин) несоответствия. Необходимо выявить коренные причины и направить план действий по их устранению, включая сроки, в орган по сертификации. Предложенные предупреждающие действия необходимо включить в аудиторский отчет.

Несоответствия можно закрыть либо путем отправки в орган по сертификации объективных свидетельств, таких как обновленные процедуры, записи, фотографии или счета-фактуры за выполненные работы, либо путем проведения следующего выездного аудита, организованного органом по сертификации. Примеры отправляемых свидетельств устранения несоответствий приводятся в Приложении 8.

Если по результатам проведения аудита была присвоена оценка С или С+ из-за двух значительных несоответствий или была присвоена оценка D или D+, то несоответствия должны закрываться в ходе следующего посещения подразделения аудиторами в рамках проверки принятых мер. В случае, когда готовится выдача сертификата, такое посещение подразделения должно состояться в течение 28 календарных дней от даты проведения аудита.

Если объективные свидетельства не были предоставлены в течение 28 календарных дней, которые отводятся для этого после аудита, то сертификация считается несостоявшейся. После этого для сертификации подразделению компании необходимо в дальнейшем пройти полный аудит.

Кроме того, несоответствия, выявленные при аудите, необходимо проверить в ходе следующего выездного аудита, чтобы подтвердить результативное закрытие этих несоответствий и их коренных причин. Если корректирующие действия оказались нерезультативными, то несоответствия необходимо устранять, руководствуясь требованиями п.1.1.10.

Орган по сертификации обязан проанализировать объективные свидетельства выполнения корректирующих действий перед выдачей сертификата.

2.4 ПОДТВЕРЖДЕНИЕ АУДИТА

После каждого аудита подтверждение завершения аудита должно быть доступно в каталоге BRC Global Standards Directory в течение 10 календарных дней. Подробные сведения должны включать дату проведения аудита, область аудита и выявленные несоответствия. Никакая аудиторская оценка не будет включена, поскольку данные о сертификации, включая подробные сведения о несоответствиях, будут подвергаться независимому техническому анализу до подтверждения.

2.5 СИСТЕМА АУДИТОРСКИХ ОЦЕНОК

Целью системы оценивания при сертификации является демонстрация пользователю отчета о приверженности подразделения компании постоянному соответствию установленным требованиям, а также определение частоты проведения будущих аудитов. Оценка зависит от количества и степени серьезности несоответствий, выявленных при аудите. Несоответствия верифицируются руководством органа по сертификации в ходе проведения технического анализа. Если по итогам анализа количество и/или степень серьезности несоответствий изменяется, об этом должно быть проинформировано подразделение компании.

ТАБЛИЦА 1 ОСНОВНЫЕ КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ТРЕБУЕМЫЕ ДЕЙСТВИЯ И ЧАСТОТА АУДИТОВ

ОЦЕНКА АУДИТ С УВЕДОМЛЕНИЕМ	ОЦЕНКА АУДИТ БЕЗ УВЕДОМЛЕНИЯ	КРИТИЧЕСКИЕ НЕСООТВЕТСТВИЯ	ЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ НЕСООТВЕТСТВИЯ	НЕЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ НЕСООТВЕТСТВИЯ	КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	ЧАСТОТА АУДИТА
AA	AA+			5 или менее	Объективные свидетельства в течение 28 календарных дней	12 месяцев
A	A+			6–10		
B	B+			11–16		
B	B+		1	10 или менее	Объективные свидетельства в течение 28 календарных дней	6 месяцев
C	C+			17–24		
C	C+		1	11–16		
C	C+		2	10 или менее	Требуется повторное посещение в течение 28 календарных дней	6 месяцев
D	D+			25–30		
D	D+		1	17–24		
D	D+		2	11–16	Требуется повторный аудит	
		1 или более				
Не сертифицировано				31 или более		
			1	25 или более		
			2	17 или более		
			3 или более			

Если клетка закрашена серым цветом, несоответствия отсутствуют.

2.6 АУДИТОРСКИЕ ОТЧЕТЫ

После каждого аудита необходимо подготовить подробный отчет в письменном виде в согласованном формате. Отчет составляется на английском или другом языке, в зависимости от требований пользователя. Если отчет составляется не на английском языке, то итоговые разделы обязательно всегда должны быть дополнительно представлены на английском языке.

Необходимо, чтобы компания, заказчики или потенциальные заказчики могли получить из аудиторского отчета профиль компании и точную сводную информацию по производственным показателям подразделения компании по сравнению с требованиями Стандарта.

Аудиторский отчет должен помогать читателю быть в курсе:

- средств контроля безопасности пищевых продуктов и усовершенствований, внедренных после даты проведения последнего аудита;
- внедренных на местах систем «лучших практик», процедур, оборудования или методов производства;
- несоответствий, а также выполненных корректирующих действий и планов по устранению коренных причин (предупреждающие действия).

Необходимо, чтобы в отчете были точно отражены наблюдения, полученные аудитором в ходе аудита. Отчеты должны быть подготовлены и отправлены в компанию в течение 42 календарных дней от даты окончания полного аудита.

Независимо от того, выдан ли сертификат, аудиторский отчет необходимо в установленные сроки загрузить в каталог BRC Global Standards Directory. Владелец аудиторского отчета может разрешить доступ к этому отчету заказчикам или другим организациям, зарегистрированным в этом каталоге.

Орган по сертификации обязан хранить аудиторский отчет и сопроводительную документацию, включая замечания аудиторов, в безопасности и сохранности в течение 5 лет.

2.7 СЕРТИФИКАЦИЯ

После анализа аудиторского отчета и предоставленных документированных свидетельств, касающихся выявленных несоответствий, специально уполномоченный руководитель отдела независимой сертификации должен принять решение по поводу сертификации. Если принято положительное решение по выдаче сертификата, орган по сертификации обязан выдать сертификат в течение 42 календарных дней от даты аудита. Необходимо, чтобы формат сертификата соответствовал тому формату, который указан в Приложении 7. Логотипы на сертификатах (например, BRC Global Standards и центра аккредитации) должны соответствовать правилам использования указанных логотипов.

Несмотря на то, что сертификат выдается подразделению компании, он остается собственностью органа по сертификации, который контролирует права собственности, использование и демонстрацию сертификата другим сторонам.

2.8 ЧАСТОТА ПОСЛЕДУЮЩИХ АУДИТОВ И ПОВТОРНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ

2.8.1 Планирование дат повторных аудитов

Подразделение компании и орган по сертификации обязаны согласовать график последующих аудитов и выбор программы аудита. Частота аудитов с уведомлениями должна быть 6 или 12 месяцев, и она зависит от производственных показателей подразделения компании при аудите, по которым присваивается оценка (см. Таблицу 1).

Крайний срок для последующего аудита необходимо рассчитывать не от даты выпуска сертификата, а от даты первичного аудита, независимо от того, организовались ли дальнейшие посещения подразделения, чтобы подтвердить выполнение корректирующих действий после первичного аудита.

Повторные аудиты с уведомлением необходимо запланировать таким образом, чтобы такой аудит проводился в пределах 28 календарных дней, которые рассчитываются вплоть до даты следующего аудита. Таким образом, в случае выявления каких-либо несоответствий, будет получено достаточно времени для проведения корректирующих действий, и не будет нарушен ход сертификации.

Ответственность за обеспечение хода сертификации возлагается на подразделение компании. Если аудит выполняется позже крайнего срока, кроме случаев, когда для этого есть оправдывающие обстоятельства, при следующем аудите такая задержка должна быть зарегистрирована как значительное несоответствие. Оправдывающие обстоятельства необходимо задокументировать в аудиторском отчете.

2.8.2 Истечение срока действия сертификата – оправдывающие обстоятельства

Возможны ситуации, когда сертификат не продляется через каждые 6 или 12 месяцев из-за того, что орган по сертификации не может провести аудит. К таким оправдывающим обстоятельствам, которые не засчитываются как значительное несоответствие (п.1.1.10), могут относиться случаи, когда подразделение компании:

- находится в стране или регионе страны, которые правительство рекомендует не посещать, и в этом регионе нет подходящего местного аудитора;
- находится в установленной законом запретной зоне, в которой могут быть риски для безопасности пищевых продуктов и условий содержания животных;
- находится в зоне, пострадавшей от катастроф природного и техногенного характера, из-за чего подразделение компании не могло организовать производство или аудитор не мог посетить подразделение;
- пострадало от условий, из-за которых к подразделению было невозможно добраться или было заблокировано движение (например, сильный снегопад);
- производит сезонные продукты, и производство задерживается из-за позднего начала сезона (например, из-за погоды или наличия продуктов).

Смещение дат аудитов в сторону более отдаленных и более «приемлемых» дат по причинам совмещения разных аудитов, недостатка персонала и выполнения строительных работ не считается допустимой причиной для переноса крайнего срока.

Кроме того, уважительной причиной для задержки аудита не считается неполная производственная загрузка подразделения компании; тем не менее, аудиты могут быть выполнены в тот период, когда продукты производятся.

Если продление сертификата невозможно из-за таких исключительных обстоятельств, заказчик может принять решение о закупках продуктов у подразделения компании в течение согласованного срока. Это связано с тем, что заказчики еще некоторое время могут демонстрировать соответствие требованиям законодательства другими способами, такими как оценка рисков и записи претензий, и таким образом доказать, что подразделение все еще соответствует требованиям и может продолжать производство, пока не будет проведен другой аудит.

2.8.3 Аудиты, выполняемые до установленных дат

Даты аудитов для продления сертификата планируют таким образом, чтобы аудиты проводились в пределах 28 календарных дней, которые рассчитываются на 6 или 12 месяцев от даты первичного аудита.

В некоторых случаях аудит можно выполнить до указанных выше дат, например, сдвинуть даты аудитов, чтобы провести комбинированный аудит по другой схеме или включить продукты, выпускаемые в разное время года. Если аудит будет выполняться до установленной даты, необходимо соблюдать следующие правила:

- В аудиторском отчете необходимо указать причины, из-за которых аудит проводится раньше.
- Установленную дату аудита необходимо скорректировать таким образом, чтобы он состоялся через 12 месяцев (или 6 месяцев, в зависимости от оценки) от даты этого аудита.
- Сертификат выпускается в день, который рассчитывается от даты окончания 12-месячного (или 6-месячного, в зависимости от оценки) срока действия сертификата + 42 дня от «новой» даты аудита.

2.8.4 Подразделения компаний с сезонным производством

В глоссарии приведено определение сезонной производственной площадки как «подразделения компании, которое открывается специально для сбора и обработки продукта в течение короткого периода урожая такого продукта (обычно 12 недель или менее) в течение 12-месячного цикла».

Подразделение компании может быть открытым круглый год, но производить продукты в разное время года. Такое подразделение не будет считаться сезонным производством, если оно может работать круглый год. Если в объеме аудита входят сезонные продукты, то аудиторы вправе посещать подразделения компании несколько раз в год.

Для подразделений только с сезонным производством необходимо более тщательно планировать аудиты, чтобы:

- сертификация не прекращалась; если сбор урожая продукта зависит от погоды, и это влияет на фактическую дату аудита (например, сезон более поздний, чем ожидалось), то не предусматривается штраф за задержку в проведении аудита, хотя обоснование этой задержки должно быть включено в аудиторский отчет;
- если в подразделении компании осуществляется производство, то все требования стандарта могут быть оценены;
- были в наличии производственные записи продолжительностью не менее 1 недели для анализа аудитором.

Корректирующие действия могут быть закрыты в течение 28 календарных дней и, следовательно, в текущем сезоне. В случае если сбор урожая невозможен в ранние сроки (например, из-за погодных условий), и, как следствие, осталось менее 28 календарных дней до конца сезона, то возможно, не представится возможным закрыть выявленные несоответствия в пределах сезона. В этой ситуации применяются те же правила, что и для подразделений компании с очень короткими сезонами (см. ниже).

Область сертификации может включать в себя множество продуктов, если их можно «группировать», поскольку они используют одни и те же системы переработки. Например, аудит может проводиться во время сбора урожая абрикосов, но сертификация может включать в себя другие косточковые плоды, которые, как известно, упаковываются на месте во время проведения аудита. Когда продукты упаковываются в разные сезоны, то аудит будет проводиться в течение одного сезона, чтобы аудитор мог оценить требования Стандарта в отношении лучших производственных практик. В ходе аудита аудитор также будет анализировать документацию и / или прослеживаемость, связанные как с продуктом, находящимся в производстве, так и с теми продуктами, которые производятся в разные сезоны.

В течение очень коротких сезонов (т.е. продолжительностью менее 4 недель) может быть вероятность того, что не представится возможным закрыть выявленные несоответствия в течение сезона. Однако, когда выявляются значительные несоответствия, работа с ними должна быть завершена до конца сезона или в течение 28 календарных дней после аудита, если подразделению компании необходимо получить сертификацию. Если незначительные несоответствия не могут быть закрыты в течение сезона, они могут быть приняты органом по сертификации, если предусмотрен соответствующий план действий. Эти действия будут оцениваться до начала следующего сезона и подтверждаться при проведении следующего аудита. Любые несоответствия, которые не были надлежащим образом закрыты в результате следующей проверки, могут быть рассматриваться как несоответствия в отношении обязательств руководства. Подобное правило будет применяться независимо от того, истек ли срок действия сертификата или нет.

Если сайту присваивается оценка C, C +, D или D +, то представляется вполне вероятным, что в подразделении компании не будет осуществляться производственная деятельность, если срок проведения следующего аудита обычно будет намечен через 6 месяцев. В таких обстоятельствах следующий аудит должен быть проведен тогда, как только производство начнется

в новом сезоне. В этой ситуации подразделению компании может потребоваться согласовать план действий со своими клиентами, поскольку оно не будет сертифицировано в начале сезона, пока не будет проведен повторный аудит. Ни при каких обстоятельствах срок действия сертификата не может быть продлен.

У подразделений с только сезонным производством могут быть ситуации, когда частота аудитов может быть больше чем 12 месяцев. Даты выездных аудитов могут всецело зависеть от урожая продуктов, на который влияет погода. В таких случаях даты окончания срока действия сертификатов должны контролироваться по фактической дате аудита, а не по заданному периоду от даты первичного аудита. Обоснования необходимо включать в аудиторский отчет.

Представляется особенно важным, чтобы подразделения с сезонным производством были хорошо организованы для обеспечения того, чтобы системы на местах были установлены до запуска; например, борьба с вредителями должна быть результативной с первого дня осуществления операций. Системы должны включать внутренние аудиты, которые должны быть завершены до запуска.

Для подразделения с сезонным производством предполагается, что подразделение не работает «вне сезона», и поэтому требования Стандарта в отношении указанных совещаний или аудитов, которые обычно происходят ежемесячно или ежеквартально в течение года, были бы неприемлемы во время внесезонного периода. Однако, в качестве общего принципа, подразделение компании должно иметь возможность продемонстрировать, что эти мероприятия были проведены своевременно (т.е. до начала сезона и через регулярные промежутки времени в течение сезона). Подразделениям компании необходимо учитывать сроки этих мероприятий, чтобы действия, задачи или цели могли быть реализованы в значимые временные рамки. На местах должны быть предусмотрены графики и записи, чтобы продемонстрировать результаты.

3 ПРОТОКОЛ АУДИТА БЕЗ УВЕДОМЛЕНИЯ

Протокол аудита без уведомления обычно оформляется по требованиям, установленным для аудита с уведомлением, как это указано выше; отличия изложены ниже.

Этот вариант требует, чтобы подразделение компании не должно быть проинформировано заблаговременно о дате проведения аудита. Аудит проводится без уведомления, вместо обычного, предусмотренного графиком аудита. Хотя аудит может проводиться на любом этапе процесса сертификации за 9 месяцев до крайнего срока аудита, обычно он проводится в последние 4 месяца цикла сертификации.

3.1 ПЛАНИРОВАНИЕ АУДИТА

3.1.1 Выбор варианта программы проведения аудита без уведомления

Подразделение компании должно в течение 3 месяцев от даты последнего аудита уведомить свой орган по сертификации о своем желании присоединиться или остаться участником программы аудитов без уведомления. Это дает возможность подразделению компании при наличии необходимости выбрать альтернативный орган по сертификации, тем самым позволяя проводить аудиты в период выбора органа по сертификации. Несертифицированные подразделения компании могут выбрать программу аудита без уведомления, принимая во внимание, что аудит не может быть проведен в течение 12 месяцев с момента запроса.

3.1.2 Подготовка компании

Поскольку орган по сертификации не информирует подразделение о фактической дате аудита, крайне важно, чтобы подразделение было хорошо подготовлено для выполнения мероприятий аудита и содействия процессу аудита.

Успех проведения аудита без уведомления зависит от способности подразделения компании обмениваться информацией и знаниями внутри подразделения, наличия эффективных заместителей в отсутствие конкретных руководителей и подразделения ответственности руководящего состава за безопасность пищевых продуктов и соответствие требованиям Стандарта.

3.1.3 Информация, направляемая в орган по сертификации для подготовки аудита

Поскольку аудит будет проводиться без уведомления, вполне вероятно, что орган по сертификации потребует информацию в дополнение к той информации, которая указана в разделе 2.1.2 (часть II), для того, чтобы запланировать транспортное и материальное обеспечение процесса проведения аудита. Такая информация может включать:

- рекомендуемые местные гостиницы;
- инструкции, действующие в конкретных подразделениях, требования по доступу в конкретные подразделения, парковки;
- перечень контактных данных, если это первое посещение подразделения;
- правила обеспечения спецодеждой с учетом специфики подразделения;
- любые специфические требования по безопасности, которые необходимо соблюдать, чтобы получить доступ в подразделение;
- любую информацию о здоровье и безопасности или другую информацию о компании, которая должна быть проверена аудитором по прибытии (например, видео по обеспечению производственного здоровья и безопасности), чтобы избежать ненужных задержек перед входом в производственный участок.

3.1.4 Назначение дней, в которые не проводятся аудиты

В рамках программы проведения аудита без уведомления предусмотрено право подразделения компании определить 15 дней, когда в подразделении не будет проводиться аудит. О выбранных датах и причины (например, запланированное посещение подразделения заказчиком) необходимо сообщить в течение 3 месяцев после выбора данной программы. По усмотрению органа по сертификации другие недопустимые даты для проведения аудита могут быть приняты, если они предоставляются не позднее, чем за 4 недели до следующей даты, которая считается недопустимой. Орган по сертификации вправе оспорить причину, если она окажется неуважительной, а также по своему усмотрению принять эти назначенные даты.

В указанные 15 дней не включаются дни, когда подразделение компании не работало, например, выходные, праздничные дни, запланированные в подразделении компании отключения на период простоя или технического обслуживания. Если подразделение выбрало программу аудита без уведомления, то оно должно проинформировать орган по сертификации обо всех нерабочих днях такого типа.

Предполагается, что органы по сертификации будут проявлять понимание в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.

Условием участия в программе аудита без уведомления является предоставление аудитору доступа в подразделение компании для проведения аудита сразу после приезда. В случае отказа в доступе, подразделение будет обязано возместить затраты аудиторов, а также будет переведено на программу проведения аудитов с уведомлениями. Кроме того, орган по сертификации по своему усмотрению вправе приостановить действие имеющегося сертификата или аннулировать сертификат.

3.1.5 Продолжительность аудита

Типовая продолжительность аудита не отличается от типовой продолжительности аудита без уведомления, с учетом различий, описанных в разделе 2.1.3 (часть III).

3.2 ВЫЕЗДНОЙ АУДИТ

Подразделения, выбравшие схему аудита без уведомления, обязаны по приезду аудитора в подразделение разместить его и предоставить ему возможность незамедлительно начать аудит. Процесс аудита должен выполняться в том же порядке, какой предусмотрен для аудита с уведомлением. Инспекция производственных мощностей должна начаться в течение получаса после приезда аудитора в подразделение компании, после краткого вступительного совещания.

Выездной аудит включает те же самые этапы, которые предусмотрены для аудита с уведомлением.

3.3 НЕСООТВЕТСТВИЯ И КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ

Классификация несоответствий и корректирующие действия являются такими же, как и при проведении аудита с уведомлением (см. часть III, раздел 2.3).

3.4 ПОДТВЕРЖДЕНИЕ АУДИТА

Подтверждение завершения аудита должно быть доступно в каталоге BRC Global Standards Directory в течение 10 календарных дней, как это требуется для аудитов с уведомлением (см. часть III, раздел 2.4).

3.5 ГРАДАЦИЯ АУДИТА

Процедура оценивания является такой же, как и при проведении аудита с уведомлением (см. часть III, раздел 2.5). Оценка, присужденная последующей сертификации, должна основываться на количестве и степени серьезности несоответствий, как указано в Таблице 1. Необходимо учесть, что к оценке может быть добавлен знак «плюс» после оценки (например, AA+, A+, B+, C+ или D+), который указывает, что аудит был без уведомления.

3.6 ОТЧЕТНОСТЬ ПО АУДИТУ

Требования к отчетности по аудиту являются такими же, как и для аудита с уведомлением; только в отчете указывается «вариант без уведомления».

3.7 СЕРТИФИКАЦИЯ

Требования для сертификации являются такими же, как и при проведении аудита с уведомлением (см. часть III, раздел 2.7). Только в сертификате необходимо указывать «вариант без уведомления».

Получаемый сертификат будет заменять собой прежний сертификат. Сертификат должен быть выпущен в течение 42 дней от даты аудита, при этом дата окончания срока его действия будет той же, что и для предыдущего сертификата плюс 12 месяцев, при условии, что подразделение компании останется участником программы аудита без уведомления. Если подразделение решит вернуться к программе аудита с уведомлением, дата окончания срока действия сертификата будет определяться путем отсчитывания 6 или 12 месяцев от даты аудита без уведомления.

Таким образом, если аудит состоится раньше даты окончания срока действия текущего сертификата и подразделение останется участником программы аудита без уведомления, то оно не пострадает из-за сокращенного срока действия сертификата и увеличения частоты проводимых аудитов.

3.8 ЧАСТОТА ПОСЛЕДУЮЩИХ АУДИТОВ И ПОВТОРНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ

3.8.1 Планирование дат повторных аудитов

Подразделение компании вправе сделать следующий выбор:

- остаться участником программы аудита без уведомления;
- вернуться к программе аудита с уведомлением.

Если подразделение хочет остаться участником программы аудита без уведомления, то следующий аудит будет без уведомления. Аудит может проводиться на любом этапе через 3 месяца от даты последнего аудита и вплоть до 42 дней до даты окончания срока действия сертификата; хотя обычно он проводится в последние 4 месяца цикла сертификации. Таким образом, в случае выявления каких-либо несоответствий, будет получено достаточно времени для проведения корректирующих действий, и не будет нарушен ход сертификации.

Орган сертификации обязан обеспечить проведение аудита в сроки, в требуемые для сертификации. Соответственно, пункт 1.1.10 о приравнивании просроченного аудита к несоответствию не должен применяться.

Если подразделение решит выйти из программы аудита без уведомления, то следующие аудиты будут проводиться в пределах 28 календарных дней вплоть до даты окончания срока действия, и включая эту дату, отсчитываемую от даты последнего аудита; это гарантирует, что максимальный интервал между аудитами будет не более года.

3.8.2 Подразделения компаний с сезонным производством

Программой аудита без уведомления могут также пользоваться подразделения компаний с сезонным производством (см. определение «подразделения компаний с сезонным производством» в глоссарии). Тем не менее, должны соблюдаться следующие правила:

- Орган по сертификации должен быть проинформирован во время выбора программы аудита без уведомления об ожидаемых датах производства сезонных продуктов.
- В период производства сезонных продуктов выбирать дни для исключения из аудита не разрешается.

Даты проведения аудитов для некоторых подразделений, производящих сезонные продукты, могут отсчитываться от начала сезонного производства, поэтому количество дней, имеющихся для выполнения аудитов без уведомления до конца периода, отведенного для повторного аудита, может быть ограниченным. В связи с этим в первый год участия подразделения в программе аудита без уведомления период для аудитов увеличивают, чтобы дать возможность провести аудит без уведомления в течение до 6 недель после крайнего срока аудита. Санкции за просроченные аудиты не предусмотрены.

Дату последующего аудита и дату окончания срока действия сертификата (на 42 календарных дня позже) необходимо рассчитывать, отталкиваясь от стандартной даты окончания сезона, согласованной между подразделением компании и органом по сертификации. На практике в отдельных случаях это будет означать, что выпущен сертификат со сроком действия больше 1 года.

В течение второго года аудиты без уведомления можно проводить в любой день в период сезонного производства с соблюдением обычных правил сертификации.

4 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МОДУЛИ

Стандарт был разработан для включения дополнительных модулей в обычный аудит. Дополнительные модули позволят подразделениям компании демонстрировать соответствие определенным наборам требований для удовлетворения конкретных потребностей рынка или клиентов.

Ожидается, что модули будут разработаны и станут доступны для использования на протяжении всего срока действия этой редакции Стандарта. Перечень модулей, применимые требования и любые конкретные проблемы протокола для модуля будут доступны на веб-сайте BRC Global Standards (www.brcglobalstandards.com) и BRC Participate.

Дополнительные модули могут быть включены в любой из вариантов полного сертификационного аудита.

Общий протокол для дополнительных модулей в целом соответствует принципам Стандарта; тем не менее, для каждого модуля будут указаны подробные сведения.

Подразделение компании должно сообщить органу по сертификации о том, что дополнительный модуль должен быть включен в объем аудита. Это гарантирует, что можно запланировать достаточное дополнительное время и выбрать аудитора с соответствующей квалификацией для дополнительного модуля.

Подразделение должно гарантировать, что на момент аудита в производственную программу включены продукты для предполагаемого дополнительного модуля, где это применимо. Если подразделение компании выбрало программу аудита без уведомления, подробная информация должна быть предоставлена органу по сертификации в отношении планирования производства, чтобы можно было выбрать соответствующую дату аудита. По своему усмотрению, когда имеется недостаток информации или потенциал для выбора дат аудита, орган по сертификации может не обладать способностью удовлетворить запрос о дополнительном модуле при проведении аудита без уведомления.

Оценивание дополнительных модулей не предусмотрено. Модули будут либо сертифицированы, либо нет. Любые несоответствия, выявленные при оценке модуля, не должны приниматься во внимание при определении оценки для сертификации по требованиям Стандарта.

Обратите внимание, что модули сертифицируются отдельно от сертификации по требованиям Стандарта; тем не менее, если сертификация по требованиям Стандарта не была получена, то сертификация для модуля не может быть присуждена, независимо от того, были ли выполнены требования к модулю или нет.

5 ОБЩИЙ ПРОТОКОЛ - ПОСТАУДИТ

5.1 СВЯЗЬ С ОРГАНАМИ ПО СЕРТИФИКАЦИИ

Если в подразделении компании изменились какие-либо обстоятельства, которые могут поставить под сомнение правомерность системной сертификации, подразделение должно немедленно уведомить об этом орган по сертификации. К таким обстоятельствам могут относиться:

- судебные разбирательства, касающиеся безопасности или законности продуктов или то, что существенно влияет на работу сайта;
- принудительное исполнение решений органов власти, связанных с безопасностью или законностью продукта (например, уведомление о принудительном исполнении);
- отзыв продукта со времени последнего аудита BRC Global Standards, любых значительных инцидентов в области общественной безопасности, связанных с пищевыми продуктами или любых значительных несоответствий в области безопасности пищевых продуктов;
- значительный ущерб для подразделения компании (например, стихийное бедствие, такое как наводнение или ущерб от пожара);
- смена владельца (см. глоссарий);
- любые значительные изменения производства или объема.

В свою очередь, орган по сертификации должен сделать все возможное, чтобы оценить ситуацию и все последствия для сертификации, а также принять соответствующие меры.

По запросу органа по сертификации, подразделению компании необходимо предоставить информацию, могла быть проведена оценка возможного влияния ситуации на правомерность текущей сертификации.

В зависимости от обстоятельств, орган по сертификации может:

- подтвердить правомерность сертификации;
- приостановить сертификацию до дальнейшего выяснения обстоятельств;
- потребовать дополнительную информацию о выполненных в подразделении корректирующих действиях;
- организовать посещение подразделения компании, чтобы проинспектировать контроль производственных процессов и подтвердить непрерывность сертификации;
- отозвать сертификацию;
- выдать новый сертификат с данными нового владельца.

Изменения статуса сертификации подразделения компании необходимо зарегистрировать в каталоге BRC Global Standards Directory.

5.2 РАСШИРЕНИЕ ОБЛАСТИ СЕРТИФИКАЦИИ

После получения сертификата подразделение компании должно информировать орган по сертификации о любых дополнительных продуктах или процессах, изготовленных и применяемых в подразделении, которые должны быть включены в объем для сертификации. Орган по сертификации должен оценить важность новых продуктов или процессов и решить, необходимо ли организовывать посещение подразделения компании перед рассмотрением вопроса о требуемом расширении области сертификации.

Повторное посещение перед решением о расширении области сертификации требуется в следующих случаях:

- включение в область производственных объектов, которые не учитывались при первичном аудите;
- включение в область аудита новой технологии переработки (например, консервирование низкокислотных продуктов, тогда как в область аудита по документам были внесены только высококислотные продукты);
- включение в область аудита новых продуктов, которые являются источником новых серьезных рисков для производства (например, добавление продукта на основе орехов на участок, где до этого не было аллергенов).

Вероятность повторного посещения будет меньше, если новые продукты являются расширением текущего ассортимента продуктов, которые производятся на имеющемся оборудовании.

Если расширение объема требуется на непродолжительное время, оставшееся до окончания срока действия сертификата, более рациональным может оказаться вариант проведения полного аудита и получения нового сертификата. Такой вариант должен быть согласован между органом по сертификации и его клиентом до расширения объема аудита.

Если повторное посещение сочтут необходимым, его длительность будет зависеть от характера проверяемых вопросов для требуемого расширения объема. Повторное посещение подразделения компании необходимо проводить в том же порядке, что и первичный аудит (т.е. включая вступительное совещание, инспекцию производственных процессов, проверки документации и заключительное совещание). Повторная выездная проверка должна быть с уведомлением, независимо от того, по какой программе сертифицируется подразделение - с уведомлением или без уведомления.

Выявленные несоответствия необходимо документировать и устранять в порядке, указанном в обычном протоколе, предусмотренным Стандартом (т.е. у компании есть 28 календарных дней, чтобы предоставить достаточные свидетельства устранения несоответствий и подтвердить решение по поводу сертификации в установленном порядке). Дополнительные несоответствия, выявленные при посещении подразделения, не будут влиять ни на оценку в текущей сертификации, ни в продолжающемся процессе сертификации. Однако если будут выявлены методы работы, которые дадут органу сертификации повод усомниться в системности процесса сертификации (например, выявленное критическое несоответствие), орган по сертификации будет вынужден организовать повторный полный аудит подразделения. В таких случаях текущий сертификат отзывается.

Отчет по итогам посещения необходимо задокументировать, но при этом не является необходимым соблюдать стандартный формат аудиторских отчетов. В отчет необходимо внести краткое описание причин посещения, проинспектированные позиции и аудиторское заключение. В отчете по итогам посещения необходимо документально зафиксировать имеющиеся средства контроля и подтвердить их результативность. Кроме того, в отчете должно быть четко указано, что именно рассматривалось, а что было исключено.

В случае выдачи любого нового сертификата, он будет заменять собой текущий сертификат, имеющийся у подразделения. Дата окончания срока действия нового сертификата должна быть такой же, как и у первоначально выданного сертификата. При этом крайний срок следующего полного аудита остается прежним, и орган по сертификации обязан объяснить это поставщику в ходе организации посещений для расширения объема сертификации. Оценка в сертификате также остается прежней.

В сертификате необходимо сделать отметку о том, что это было расширение объема, а также указать дату посещения подразделения.

5.3 ОТЗЫВ СЕРТИФИКАЦИИ

Орган сертификации вправе отозвать сертификат в ряде случаев, если подразделение компании больше не может соответствовать требованиям схемы сертификации BRC Global Standards и требованиям ИСО/МЭК 17065. К таким случаям относятся:

- доказательства того, что подразделение компании больше не соответствует требованиям Стандарта, из-за чего возникают серьезные сомнения в соответствии требованиям выпускаемых продуктов;
- неспособность выполнить планы результативных корректирующих мер в заданные сроки;
- свидетельства фальсификации записей.

5.4 АПЕЛЛЯЦИИ

Компания имеет право подать апелляцию на решение по поводу сертификации, принятое органом по сертификации. Все апелляции необходимо направлять в орган по сертификации в письменном виде в течение 7 календарных дней от даты получения решения по поводу сертификации.

В органе по сертификации должна быть документированная процедура по рассмотрению и выдаче заключений по апелляциям на решения по поводу сертификации. Необходимо, чтобы такие процедуры рассмотрения были независимыми от отдельных аудиторов и руководителей отделов сертификации. Также необходимо, чтобы подразделение компании могло по запросу получить документированные процедуры рассмотрения апелляций, принятые разными органами по сертификации. Решение по апелляции должно быть принято в течение 30 календарных дней от даты получения апелляции. После полного и тщательного рассмотрения апелляции подразделению высылается исчерпывающий ответ в письменном виде.

В случае принятия отрицательного решения по апелляции, орган по сертификации имеет право потребовать компенсацию расходов на рассмотрение апелляции.

5.5 НАДЗОР ЗА СЕРТИФИЦИРОВАННЫМИ КОМПАНИЯМИ

При необходимости орган по сертификации или BRC Global Standards могут проводить последующие аудиты или анкетирование в сертифицированных компаниях, чтобы подтвердить в любое время их постоянное соответствие требованиям по сертификации. Такие посещения могут быть организованы как после уведомления, так и без уведомления и проводиться в виде полного или частичного аудита. Эти аудиты формируют часть программы по обеспечению соответствия требованиям BRC Global Standards наряду с произвольно выбранными посещениями сертифицированных сайтов. Отказ в допуске в подразделение компании или нежелание сотрудничать с аудитором может повлиять на статус сертификации.

Любые несоответствия, выявленные в ходе посещения, необходимо устранить и закрыть, руководствуясь обычным протоколом (т.е. в течение 28 календарных дней после посещения), после чего орган по сертификации должен проверить и подтвердить корректирующие действия. Если подразделение не демонстрирует намерения осуществлять корректирующие действия или такие действия считаются недостаточными, то сертификация должна быть отозвана. Право на окончательное решение по поводу приостановки действия или отзыва сертификации остается за органом по сертификации. Орган по сертификации должен информировать BRC Global Standards обо всех изменениях статуса сертификации, при этом соответствующим образом должен меняться статус в каталоге BRC Global Standards Directory.

Если орган по сертификации аннулирует или приостанавливает действие сертификации, компания обязана немедленно проинформировать об этом своих поставщиков с полным описанием обстоятельств, касающихся отзыва или приостановки. Кроме того, информацию о корректирующих действиях, которые выполняются для восстановления статуса сертификации, необходимо предоставлять заказчикам.

5.6 ЛОГОТИПЫ BRC GLOBAL STANDARDS

Получение сертификации BRC Global Standards – это то, чем можно гордиться. Компаниям, которые прошли сертификацию и не оформляли исключений из своего объема для сертификации, разрешается пользоваться логотипом продукта BRC Global Standards на бланках для офисных документов и других маркетинговых материалах компании. Обратите внимание, что логотип продукта не должен использоваться для продвижения продуктов, приобретенных для перепродажи (товарные продукты). Информация о логотипах и условия использования логотипа Global Standards размещена на веб-сайте www.brcglobalstandards.com.

Если подразделение компании больше не считается сертифицированным из-за окончания срока действия, отзыва или приостановки действия сертификата, подразделение теряет право на использование логотипа или сертификата, подтверждающего успешное прохождение сертификации.

Логотип BRC Global Standards не является сертификационным знаком продукта, поэтому его нельзя наносить на продукты или упаковку продуктов. В случае неправильного использования логотипа любым сертифицированным подразделением компании, BRC Global Standards будет выдвигать претензии/инициировать разбирательства (см. часть IV), а также может приостановить действие или аннулировать сертификат такого подразделения.

Компаниям, не включившим все продукты в объем аудита, пользоваться логотипом BRC Global Standards не разрешается.

5.7 КАТАЛОГ BRC GLOBAL STANDARDS DIRECTORY

Каталог BRC Global Standards Directory (www.brcdirectory.com) это база данных всех проведенных аудитов на соответствие требованиям Международного стандарта BRC, всех органов по сертификации, всех аудиторов и всех категорий аудита, утвержденных для аудиторов.

В каталоге хранятся полные копии всех аудиторских отчетов в формате PDF, доступном только для чтения. В каталог включены архивные аудиторские документы начиная с 2008 года и за все последующие годы.

Органы по сертификации несут ответственность за учет и хранение названий и адресов подразделений, содержания аудита и статуса сертификата. BRC Global Standards оценивает и классифицирует все органы аудита по тому, насколько быстро и точно они обновляют данные аудитов.

Получить доступ к аудиторским отчетам можно только после защищенного входа в систему.

В каталоге также предусмотрены общедоступные функции поиска, по которым выводятся только данные, касающиеся сертификации. В общедоступном каталоге перечислены только те подразделения компаний, что сертифицированы на данный момент, и отсутствуют подразделения, у которых истек срок действия сертификата или он отозван. Подразделения, которые хотят, чтобы их исключили из общедоступного реестра, должны обратиться в свой орган по сертификации.

BRC Global Standards запустит новый каталог в течение срока действия этой редакции стандарта, который принесет улучшения всем пользователям. Для получения дополнительной информации о каталоге или совместном использовании данных об аудите обратитесь в службу BRC Directory Services по адресу электронной почты submissions@brcglobalstandards.com.

5.7.1 Код подразделения компании

Каждому подразделению, прошедшему аудит, присваивается уникальный идентификационный номер, который называется кодом подразделения компании. Этим кодом можно пользоваться для проверки на подлинность любого сертификата.

Код подразделения создается после первого аудита подразделения и в дальнейшем он не меняется, даже если меняются органы по сертификации, проводящие аудиты, или изменяется статус аудита.

Описание любого сертифицированного подразделения компании можно найти в общедоступном каталоге, путем ввода кода подразделения в поле поиска «Код подразделения». Если результаты поиска отсутствуют, свяжитесь с BRC Global Standards, чтобы подтвердить подлинность сертификации.

5.7.2 Обмен данными об аудитах

Каталог организован таким образом, что подразделения, прошедшие аудит, могут предоставлять свои аудиторские отчеты заказчикам, в том числе предприятиям розничной торговли, производителям, поставщикам и другим заинтересованным лицам. Если задан обмен данными по аудитам, заказчики могут получать доступ к полным версиям текущих, архивных и будущих аудиторских документов (по мере поступления) безо всякого администрирования.

Владелец аудиторского отчета может в любой момент отменить обмен данными. Все изменения, касающиеся функции обмена данными, вступают в силу немедленно. Владелец аудиторского отчета не может редактировать или исправлять аудиторские документы, которыми обмениваются в базе данных. Поэтому аудиты, полученные через базу данных, могут считаться полными и подлинными.

5.7.3 Уведомления по электронной почте

Владельцы аудиторских отчетов и все стороны, предоставившие кому-либо доступ к данным аудитов, получают от базы данных уведомления, если сертификация подразделения компании приостановлена, отозвана или если она не была продлена после окончания срока действия сертификата. Уведомления рассылаются в виде электронных писем в автоматическом режиме, и если они не нужны, эту функцию можно отключить.

Чтобы получить дополнительную информацию по поводу базы данных или обмена данными аудиторских проверок, свяжитесь с группой поддержки сервисов каталогов BRC по адресу электронной почты

submissions@brcglobalstandards.com

ЧАСТЬ IV

УПРАВЛЕНИЕ И РУКОВОДСТВО

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНАМ ПО СЕРТИФИКАЦИИ

ТЕХНИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО СТАНДАРТОМ

Международные консультативные советы	98
Технический консультативный комитет	98
Группы взаимодействия органов по сертификации	98

ДОСТИЖЕНИЕ СОГЛАСОВАННОСТИ – ОБЕСПЕЧЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ

Аттестация аудиторов	99
Обратная сертификация	99
Жалобы	99



ЧАСТЬ IV

УПРАВЛЕНИЕ И РУКОВОДСТВО

ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНАМ ПО СЕРТИФИКАЦИИ

Международный стандарт безопасности пищевых продуктов - это схема сертификации процессов и продуктов. Согласно этой схеме, после успешного завершения аудита, который проводится аудитором, нанятым независимой третьей стороной (органом по сертификации), компании пищевой промышленности проходят сертификацию. Оцениванием и признанием компетентности органа по сертификации занимается национальный центр аккредитации.

Схема процесса сертификации и аккредитации приведена на рисунке 2.

Для того чтобы компания пищевой промышленности получила действительный сертификат об успешном завершении аудита, она должна выбрать орган по сертификации, одобренный BRC Global Standards. BRC Global Standards подробно излагает требования, которым должен соответствовать орган по сертификации, чтобы получить одобрение.

Орган по сертификации как минимум должен получить аккредитацию, выполненную в соответствии с требованиями ИСО/МЭК 17065, от национального центра аккредитации, который и является членом Международного форума по аккредитации и признается BRC Global Standards.

Более подробные сведения приводятся в документе «Требования к организациям, предлагающим услуги по сертификации в соответствии с критериями BRC Global Standards» (BRC004), которые можно получить по запросу.

Компании, которые хотят пройти сертификацию на соответствие Стандарту, должны быть уверены, что пользуются услугами одобренных профессиональных органов по сертификации. Перечень всех органов по сертификации, одобренных Global Standards, приводится в Каталоге BRC Global Standards Directory (www.brcdirectory.com).

BRC Global Standards понимает, что в определенных ситуациях органы по сертификации могут не успеть получить аккредитацию (например, новые органы по сертификации, которые хотят заняться аудитом на соответствие требованиям Стандарта). Это связано с тем, что для процесса аккредитации тоже требуется провести несколько аудитов, которые затем будут пересматриваться в рамках аудита для аккредитации органа по сертификации. Орган по сертификации должен иметь возможность проводить аудиты в рамках процесса получения аккредитации, и поэтому некоторые аудиты подразделений будут выполняться органами по сертификации, еще не получившими аккредитацию. Это будет разрешено в тех случаях, когда организация сможет продемонстрировать:

- зарегистрированную заявку на аккредитацию согласно требованиям ИСО/МЭК 17065, поданную в одобренный национальный центр аккредитации;
- что аккредитация будет получена в течение 12 месяцев от даты подачи заявки, и что опыт и профессиональные навыки аудиторов в требуемой категории продуктов соответствуют опыту и навыкам, указанным BRC Global Standards;
- что с BRC Global Standards заключен контракт и выполнены все другие контрактные требования;
- что вопрос о возможности принятия аудиторских отчетов, составленных органами по сертификации, которые ожидают аккредитации, но соответствуют перечисленным выше критериям, будет решать каждое отдельное заинтересованное лицо по своему усмотрению.

ТЕХНИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО СТАНДАРТОМ

Управление Стандартом и связанными с ним схемами сертификации осуществляет BRC Global Standards, при этом руководством и техническими консультациями занимается несколько групп заинтересованных сторон (см. рисунок 3), каждая из которых работает над постановкой определенного технического задания.

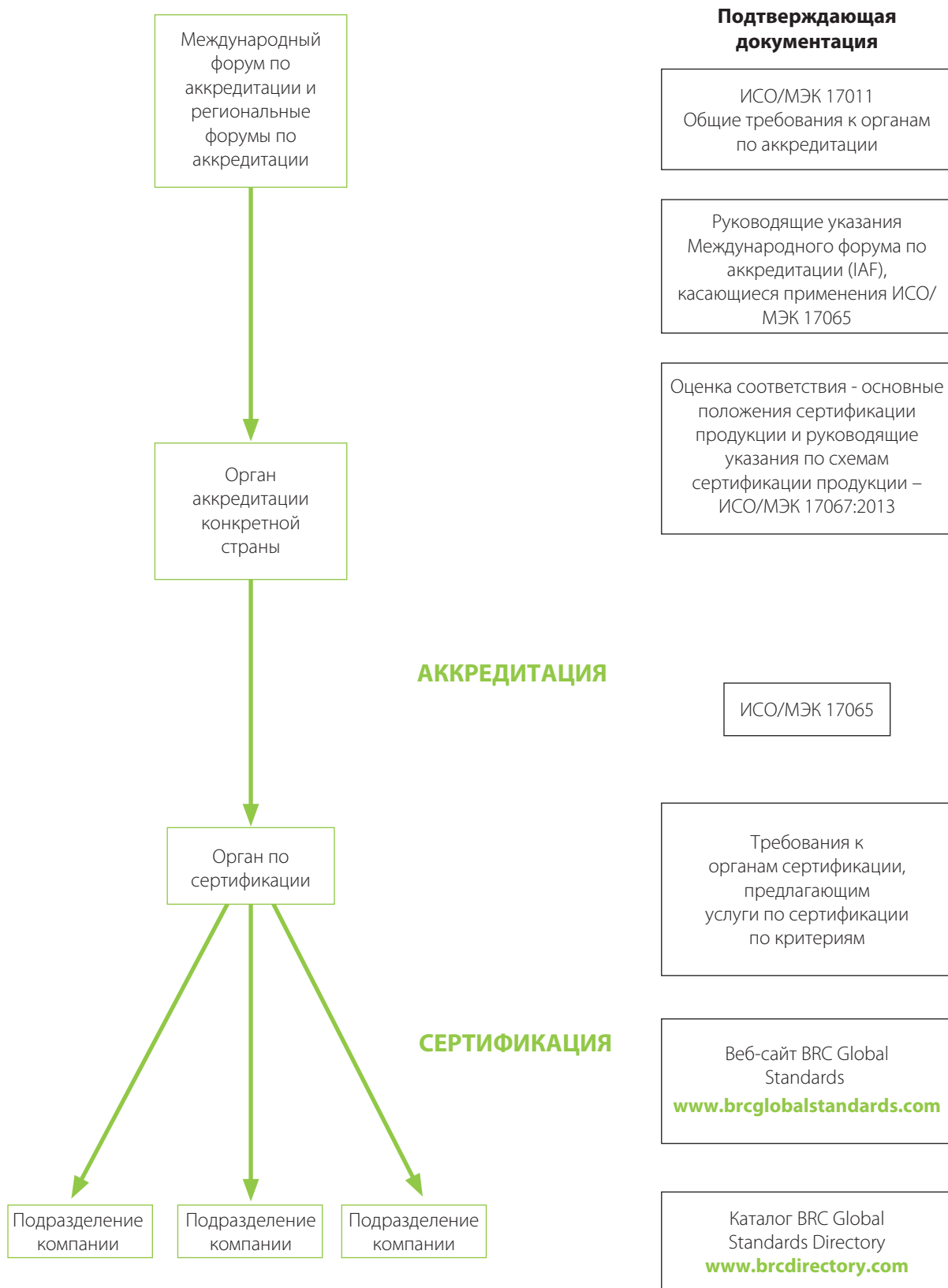


РИСУНОК 2 ПРОЦЕСС АККРЕДИТАЦИИ ОРГАНОВ ПО СЕРТИФИКАЦИИ

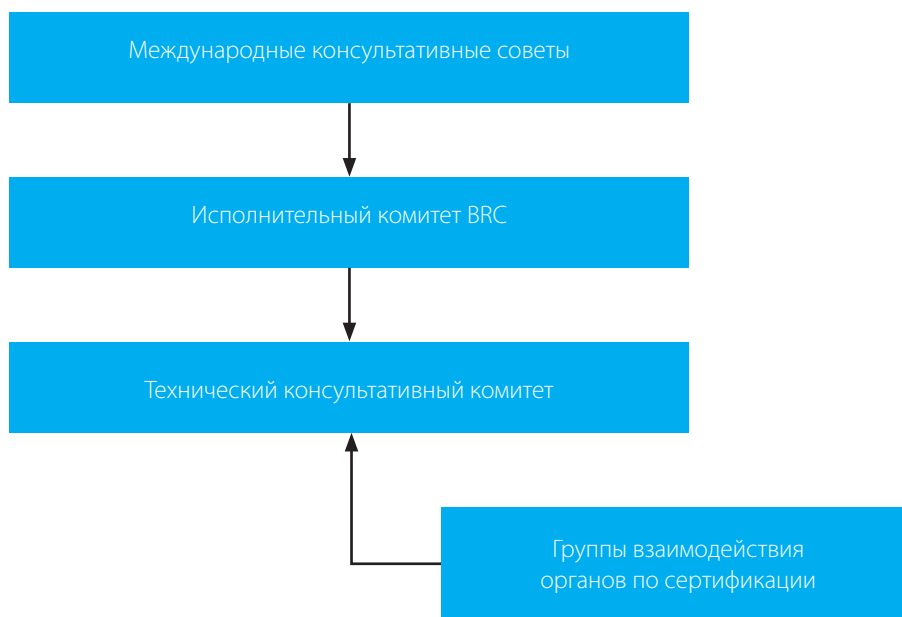


РИСУНОК 3 СТРУКТУРА ТЕХНИЧЕСКОГО РУКОВОДСТВА ДЛЯ УПРАВЛЕНИЯ СТАНДАРТОМ

МЕЖДУНАРОДНЫЕ КОНСУЛЬТАТИВНЫЕ СОВЕТЫ

Руководство управлением техническими вопросами и выполнением требований Стандарта осуществляют Международные консультативные советы BRC Global Standards. В состав советов входят представители руководителей технических служб международных розничных операторов и компаний пищевой промышленности из Европы, Америки и Азии.

К функциям консультативных советов относятся выдача стратегических рекомендаций по поводу разработки и управления международными стандартами BRC, а также обеспечение результативного управления органами по сертификации и процессами аудита.

ТЕХНИЧЕСКИЙ КОНСУЛЬТАТИВНЫЙ КОМИТЕТ

Поддержкой каждого международного стандарта BRC занимается как минимум один Технический консультативный комитет (ТАС), который регулярно собирается для обсуждения технических, текущих вопросов и проблем с интерпретацией, связанных со Стандартом. Со стороны BRC Global Standards для этих групп предоставляется технический секретариат.

Технический консультативный комитет для Международного стандарта безопасности пищевых продуктов состоит из руководителей технических служб, представляющих компании, которые пользуются Стандартом, а также представителей предприятий розничной торговли, производителей пищевых продуктов, торговых объединений по каждому сектору, органов по сертификации и независимых технических экспертов

Стандарт пересматривается каждые 3 года для оценки потребности в обновлении или выпуска новой редакции. Эту работу выполняет Технический консультативный комитет, состав которого расширяют, чтобы учесть весь имеющийся опыт и знания.

Кроме того, Технический консультативный комитет пересматривает требования к компетенции аудиторов, предлагаемые для обучения материалы и сопроводительные технические документы, касающиеся Стандарта.

ГРУППЫ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ ОРГАНОВ ПО СЕРТИФИКАЦИИ

BRC Global Standards содействует и помогает органам по сертификации, участвующим в схемах сертификации (группы взаимодействия) проводить совещания, в ходе которых они обсуждают вопросы, возникающие при реализации Стандарта и интерпретации его положений. Эти группы регулярно отчитываются перед BRC Global Standards по текущим вопросам, вопросам реализации стандарта и предлагаемым улучшениям. Представители групп взаимодействия участвуют в совещаниях Технического консультативного комитета.

ДОСТИЖЕНИЕ СОГЛАСОВАННОСТИ – ОБЕСПЕЧЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ

Поддержка высоких системных стандартов аудита и сертификации и способность сертифицированных подразделений компаний поддерживать стандарты, доказанные при аудите, крайне важны для доверия к схеме и для понимания ценности сертификации. Поэтому у BRC Global Standards есть действующая программа соответствия, помогающая работать центрам аккредитации и обеспечивающая поддержку высоких стандартов.

Сертификацию по схеме BRC Global Standards могут выполнять только те органы по сертификации, которые зарегистрированы и одобрены BRC Global Standards, а также аккредитованы центром аккредитации, признаваемым BRC Global Standards. Все аудиторы, выполняющие аудиты на соответствие Стандарту, должны соответствовать требованиям к компетентности аудиторов, установленным в международных стандартах и пройти регистрацию в BRC Global Standards. Квалификационные требования, требования по обучению и опыту работы, которые предъявляются к аудиторам, проводящим аудиты на соответствие Международному стандарту безопасности пищевых продуктов BRC, являются всесторонними и подробно описываются в руководстве F8015. Все аудиторские проверки на соответствие требованиям Стандарта необходимо загружать в Каталог BRC Global Standards Directory, который дает возможность BRC Global Standards наблюдать за работой органов по сертификации и контролировать качество составленных отчетов.

В рамках поддержки Стандарта, BRC Global Standards управляет программой соответствия, при помощи которой он анализирует результативность работы органов по сертификации, отслеживает качество аудиторских отчетов, оценивает уровень понимания требований схемы сертификации, а также рассматривает любые проблемы или жалобы. В ходе этой программы реализуется программа оценки ключевых показателей эффективности (КПЭ), по которым предоставляется обратную связь по результативности работы каждого органа по сертификации. Результаты публично доступны в виде 1-5-звездочного рейтинга каждого органа по сертификации, указанного на сайте www.brcdirectory.com.

В рамках программы обеспечения соответствия, BRC Global Standards проводит аудиты офисов органов по сертификации и сопровождает аудиторов при выездных аудитах, наблюдая за работой аудиторов. Кроме того, BRC Global Standards может организовывать независимые посещения сертифицированных подразделений, чтобы убедиться в соответствии стандартов безопасности и качества пищевых продуктов статусу сертификации, а также в соответствии процессов аудита и отчетности ожидаемым стандартам.

АТТЕСТАЦИЯ АУДИТОРОВ

Ключевым компонентом схемы сертификации является аттестация аудиторов, обеспечивающая системное понимание и соблюдение требований. Во всех органах по сертификации должны быть внедрены процессы аттестации их аудиторов. Основным элементом обучения и аттестации аудиторов является программа аудита при участии наблюдателей. В ходе аудита за аудиторами наблюдают и дают обратную связь по результативности выполнения аудита. Для того чтобы обеспечить согласованность между органами по сертификации, а также для аккредитации, за аудитом может наблюдать представитель BRC Global Standards или аудитор от центра аккредитации. Такие работы должны регламентироваться соответствующими руководящими указаниями, чтобы подразделения компаний не испытывали затруднений из-за присутствия двух аудиторов. Указанный выше процесс является важной частью схемы сертификации, и подразделения обязаны разрешать проведение аудитов с участием наблюдателей в рамках условий сертификации.

ОБРАТНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ

Компании, прошедшие аудит на соответствие Стандарту, могут по желанию предоставлять в орган сертификации или BRC Global Standards обратную связь по поводу результативности работы аудиторов. BRC Global Standards будет рассматривать полученную обратную связь на условиях конфиденциальности. Обратная связь является источником ценных данных для программы мониторинга результативности работы органов по сертификации, применяемой BRC Global Standards. Все проверяемые подразделения компании приглашаются для проведения опроса с обратной связью, который конфиденциально обрабатывается BRC Global Standards. Он может быть завершен в режиме онлайн на веб-сайте www.brcglobalstandards.com в любое время.

ЖАЛОБЫ

BRC Global Standards ввел в действие официальную процедуру рассмотрения жалоб, которой могут пользоваться организации, деятельность которых связана с BRC Global Standards. Процедура доступна на веб-сайте (www.brcglobalstandards.com).

Время от времени BRC Global Standards может получать информацию, например, от предприятий розничной торговли или компаний, проводящих свои аудиты, о несоблюдении принципов и критериев BRC Global Standards в сертифицированных подразделениях компаний. В таких случаях BRC Global Standards будет в установленном порядке проводить расследование, а также может организовать посещения сертифицированных подразделений либо после уведомления, либо без уведомления.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Другие международные стандарты BRC 102

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Зоны производственного риска, относящиеся к категориям высокого риска, риска с повышенными санитарными требованиями и риска с условиями окружающей среды и повышенными санитарными требованиями 103

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Процессы, эквивалентные тепловой обработке при 70°C в течение 2 минут 111

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Протокол аудита нескольких подразделений компании 112

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Квалификационные требования, требования к обучению и опыту аудиторов 116

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

Категории продуктов 118

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Форма сертификата 122

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

Примеры отправляемых свидетельств устранения несоответствий и выполнения корректирующих действий 123

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

Глоссарий 124

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

Выражение признательности 133



ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ДРУГИЕ МЕЖДУНАРОДНЫЕ СТАНДАРТЫ BRC

BRC Global Standards разработал ряд международных стандартов, устанавливающих требования к производству пищевых продуктов и потребительских товаров, к упаковке, применяемой для защиты продуктов, а также к хранению и распространению этих продуктов. Кроме того, это затрагивает розничную среду, в которой эти продукты продаются. Другие стандарты BRC дополняют Стандарт безопасности пищевых продуктов и являются базой для аудита и сертификации поставщиков.

Международный стандарт BRC для упаковки и упаковочных материалов - это сертификационный стандарт ориентированный на GFSI, устанавливающий требования для производства упаковочных материалов, используемых для пищевых продуктов и потребительских товаров. Предприятия пищевой и потребительской продукции могут потребовать, чтобы их поставщики упаковки были сертифицированы по этому стандарту.

Международный стандарт BRC по хранению и дистрибуции - это сертификационный стандарт ориентированный на GFSI, устанавливающий требования к хранению, распространению, договорным услугам и оптовой торговле упакованными и неупакованными пищевыми продуктами, упаковочными материалами и потребительскими товарами, кроме того, это касается требований к оптовым и контрактным услугам. Стандарт не применяется к складским помещениям, которые находятся под непосредственным управлением руководства производственного подразделения, так как эти помещения подпадают под действие соответствующего производственного стандарта (например, Международного стандарта безопасности пищевых продуктов BRC).

Международный стандарт BRC для производства потребительских товаров - это стандарт аудита, применяемый к производству и сборке потребительских товаров. Из этого Стандарта намеренно исключены все продукты, относящиеся к пищевым, такие как витамины, минералы и растительные добавки, которые подпадают под действие Международного стандарта безопасности пищевых продуктов BRC. Чтобы отразить потребности рынка, стандарт потребительских товаров состоит из двух отдельных стандартов: личной гигиены и домашнего хозяйства, а также товаров общего назначения. В каждом стандарте изложены требования к производству соответствующих непродовольственных потребительских товаров, включая производство сырья и компонентов, а также готовой продукции. В Международном стандарте BRC для потребительских товаров есть два уровня сертификации: Базовый и повышенный.

Международный стандарт BRC для агентов и брокеров - это сертификационный стандарт, применимый к компаниям, которые покупают и продают продукты или способствуют торговле продуктами, но не производят, не обрабатывают, не упаковывают или не хранят закупаемые продукты на своих собственных объектах или на своих собственных площадках (хотя такие действия могут предлагаться клиентам через поставщиков субподрядных услуг).

Международный стандарт BRC для розничной торговли - это сертификационный стандарт, в котором изложены требования по управлению безопасностью, качеством и законностью продуктов для предприятий, осуществляющих розничную торговлю пищевыми продуктами. Объем сертификации охватывает применимые операции как в головном офисе предприятия, осуществляющего розничную торговлю, так и в соответствующих магазинах розничной торговли.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ЗОНЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО РИСКА, ОТНОСЯЩИЕСЯ К КАТЕГОРИЯМ ВЫСОКОГО РИСКА, РИСКА С ПОВЫШЕННЫМИ САНИТАРНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ И РИСКА С УСЛОВИЯМИ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ПОВЫШЕННЫМИ САНИТАРНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ

Средства безопасности пищевых продуктов, работающие на заводских площадках, должны соответствовать продукту. Ожидания в отношении гигиены фабрики, отделки зданий, оборудования, спецодежды и гигиены персонала должны отражать потенциальные риски для продукта.

Стандарт определяет ряд различных зон производственного риска в обрабатывающих и складских помещениях, для которых требуются соответствующие уровни гигиены и зонирования, чтобы уменьшить вероятность загрязнения продукта патогенными микроорганизмами. Определение производственных площадей таким образом помогает обеспечить надлежащий контроль безопасности пищевых продуктов и рассмотреть вопрос о необходимости ограничения перемещения персонала и материалов между этими участками.

Эти зоны или участки производственного риска классифицируются как:

- зоны с открытыми продуктами, включая:
 - зоны с высоким риском загрязнения (охлажденные и замороженные продукты);
 - зоны с повышенными санитарными требованиями (охлажденные и замороженные продукты);
 - зона с условиями окружающей среды и повышенными санитарными требованиями;
 - зоны с низким риском загрязнения;
- зоны с закрытыми продуктами (например, склады и кладовые);
- непромышленные участки (например, столовые, прачечные и офисные помещения).

Древа принятия решений (рис. 4 и 5) предоставляют дополнительное руководство для определения зон риска.

В дополнение к представленной здесь информации, BRC Global Standards опубликовало руководство по высокому риску и с условиями окружающей среды и повышенными санитарными требованиями, в котором содержится подробное объяснение и интерпретация требований для зон высокого риска, с повышенными санитарными требованиями и с условиями окружающей среды и повышенными санитарными требованиями.

ЗОНЫ С ОТКРЫТЫМИ ПРОДУКТАМИ

На участках, где ингредиенты, промежуточные или готовые продукты не защищены от производственной среды, существует потенциальный риск загрязнения продуктов инородными частицами, аллергенными материалами или микроорганизмами из окружающей среды.

Уровень риска микробиологического загрязнения будет зависеть от способности продукта поддерживать рост или выживание патогенных микроорганизмов, а также от ожидаемых условий хранения, сроков годности и дальнейшей обработки продукта на производстве или потребителем.

При определении зон необходимо обратить особое внимание на риски, которые создают патогенные микроорганизмы. Следует признать, что некоторые продукты, классифицированные как продукты с низким риском загрязнения, тем не менее потребуют высоких стандартов микробиологического контроля. Например, те продукты, в тех случаях, когда:

- потенциально опасные организмы являются существенной проблемой (например, дрожжи в йогурте или плесень на твердом сыре);
- конечный продукт восприимчив к росту патогенов, но процесс производства в не включает полное приготовление или процесс снижения уровня микробиологического загрязнения до приемлемого уровня, и поэтому продукт не подпадает под строгие определения высокого риска или с повышенными санитарными требованиями.

ЗОНЫ С ВЫСОКИМ РИСКОМ ЗАГРЯЗНЕНИЯ (ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ)

Это физически отделенная зона (см. ниже), спроектированная для соблюдения высоких санитарно-гигиенических стандартов. В таких зонах основной целью практик работы, касающихся персонала, ингредиентов, оборудования, упаковки и производственной среды, является сведение к минимуму возможности загрязнения патогенными микроорганизмами. Продукты, для которых требуются какие-либо работы в зонах с высоким риском загрязнения, должны соответствовать всем перечисленным ниже критериям:

- Для готовых продуктов требуется охлаждение или заморозка во время хранения, чтобы обеспечить безопасность пищевых продуктов;
- Все компоненты перед перемещением в зону проходят полную тепловую обработку¹ при температуре не менее 70°C в течение 2 минут или при эквивалентных условиях (см. Приложение 3);
- Готовые продукты уязвимы к росту патогенных микроорганизмов (например, листерий (*Listeria*)) или выживанию патогенных микроорганизмов, которые впоследствии начнут расти во время хранения при нормальных условиях или при использовании продукта (например, если замороженный продукт размораживается, но употребляется не сразу);
- Готовые продукты, которые готовы к употреблению в пищу² или готовы к употреблению после разогрева³, если исходить из известных условий использования потребителями, могут употребляться без надлежащей тепловой обработки.

Примерами продуктов, которые относятся к группе с высоким риском загрязнения, являются нарезанная ветчина и полностью приготовленные пищевые продукты.

Следует отметить, что если к продукту для потребителя приложена инструкция по приготовлению, предусматривающая полный цикл приготовления, этот продукт может считаться продуктом с низким риском загрязнения. В таких ситуациях ожидается, что подразделение компании сможет представить полное подтверждение, на которое может сослаться аудитор, и продемонстрирует, что инструкции по приготовлению являются правильными, и если ими правильно пользоваться, продукт будет достигать требуемой температуры/продолжительности обработки (см. п.5.2.5).

Целью физического зонирования является образование изолированной зоны, в которой после этапа уничтожения опасных микроорганизмов (например, тепловой обработкой) проводятся работы с открытыми (т.е. незащищенными) продуктами, относящимися к группе с высоким риском загрязнения, до тех пор, пока продукты не будут полностью защищены, как правило, упаковкой. Необходимо, чтобы разделяющие ограждения могли предотвратить риск перекрестного загрязнения:

- патогенными микроорганизмами, которые могут находиться в окружающей среде, считающейся средой с низким риском загрязнения, или на продуктах или ингредиентах, которые не проходили полный цикл тепловой обработки;
- от работников, которые передвигаются между зоной с высоким риском загрязнения и другими зонами не через специально выделенные площадки для перехода между зонами;
- в результате перемещения оборудования, приспособлений или материалов в зону с высоким риском загрязнения, если они заносятся не через специальные площадки, где организован санитарный контроль;
- от воды или других жидкостей, остающихся на полу после уборки зоны с высоким риском загрязнения;
- частицами, переносимыми по воздуху (например, пыль или капли воды).

1 Тепловая обработка - это термический процесс, который предназначен для достижения типового уменьшения моноцитогенов Листерии в 10 раз, эквивалентного при 70°C в течение 2 минут. Альтернативные способы приготовления могут быть приняты или требуются там, где они соответствуют признанным национальным руководящим принципам и подтверждаются научными данными. Следует отметить, что другие процессы, достигающие 6 кратного экспоненциального уменьшения (например, облучения, процессы высокого давления), следует рассматривать так же, как и обычные процессы «тепловой обработки».

2 Готовый к употреблению продукт - это продукт, предназначенный изготовителем для непосредственного потребления человеком без необходимости приготовления или других процессов, призванных устранить микроорганизмы, вызывающие озабоченность или снизить их количество до приемлемого уровня.

3 Продукты, готовые для разогрева - продукты питания предназначены для безопасного использования без необходимости полной термической обработки; повторный нагрев продукта призван сделать его более приемлемым и не является шагом микробиологического уничтожения.

Идеальным заграждением является полное отделение стенами зоны с высоким риском загрязнения от других зон. В ходе оценки пригодности разделяющих заграждений необходимо выполнить и задокументировать оценку рисков загрязнения.

Ожидается, что на новых производственных участках, где необходимы зоны с высоким риском загрязнения продуктов, эти зоны будут сразу отделять стенами.

Разделение по времени не считается приемлемой альтернативой физическому разделению для зон с высоким риском загрязнения.

ЗОНЫ С ПОВЫШЕННЫМИ САНИТАРНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ (ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ)

Это зона, спроектированная для соблюдения высоких стандартов. В таких зонах основной целью практик работы, касающихся персонала, ингредиентов, оборудования, упаковки и производственной среды, является сведение к минимуму возможности загрязнения патогенными микроорганизмами. Отделение зоны с повышенными санитарными требованиями (см. ниже) от площадки, через которую осуществляется доступ в зону, позволит свести к минимуму риски загрязнения продуктов. Продукты, для которых требуются какие-либо работы в зонах с высоким риском загрязнения, должны соответствовать всем перечисленным ниже критериям:

- Для готовых продуктов требуется охлаждение или заморозка во время хранения; Перед перемещением в указанную зону все компоненты, уязвимые к микробиологическому загрязнению, проходят обработку для снижения загрязнения такого типа до приемлемых уровней (обычно количество микроорганизмов, таких как листерии (*Listeria*), уменьшается в 10^1 - 10^2 раз). Готовые продукты уязвимы к росту или выживанию патогенных микроорганизмов, которые впоследствии начнут расти во время хранения при нормальных условиях или при использовании продукта (например, если замороженный продукт размораживается, но употребляется не сразу);
- Готовые продукты, которые готовы к употреблению в пищу или готовы к употреблению после разогрева, если исходить из известных условий использования потребителями, могут употребляться без надлежащей тепловой обработки.

Хотя все уязвимые ингредиенты и продукты перед перемещением в зону с повышенными санитарными требованиями проходят обработку для снижения количества патогенных бактерий до уровня, гарантирующего безопасное употребление продукта, в продукте могут появиться организмы, вызывающие порчу продукта, и их необходимо контролировать, соблюдая температуру и срок годности. Примерами продуктов, которые относятся к группе с повышенными санитарными требованиями, являются сэндвичи и готовые салаты.

Следует отметить, что если к продукту для потребителя приложена инструкция по приготовлению, предусматривающая полный цикл приготовления, этот продукт может считаться продуктом с низким риском загрязнения. В таких ситуациях ожидается, что подразделение компании сможет представить полное подтверждение, на которое может сослаться аудитор, и продемонстрирует, что инструкции по приготовлению являются правильными, и если ими правильно пользоваться, продукт будет достигать требуемой температуры/продолжительности обработки (см. п.5.2.5).

Продукты, изготовленные в зонах с повышенными санитарными требованиями, могут сами представлять опасность для других продуктов: например, применяемые продукты из салата, даже если листья промывали хлорным раствором, чтобы снизить микробную нагрузку, все равно могут стать источником повышенного риска, и это необходимо учитывать при планировании порядка соблюдения санитарно-гигиенических требований и мер по контролю производства в зоне с повышенными санитарными требованиями.

Важно, чтобы зона с повышенными санитарными требованиями была надежно защищена от повторного загрязнения из зон с низким риском загрязнения. Наиболее результативным способом зонирования является полное физическое отделение стенами, которые изолируют зону с повышенными санитарными требованиями от других производственных участков.

Необходимо, чтобы разделяющие заграждения могли предотвратить риск перекрестного загрязнения:

- патогенными микроорганизмами, которые могут находиться в окружающей среде, считающейся средой с низким риском загрязнения, или на продуктах или ингредиентах, которые не проходили полный цикл тепловой обработки; от работников, которые передвигаются между зоной с высоким риском загрязнения и другими зонами не через специально выделенные площадки для перехода между зонами; в результате перемещения оборудования, приспособлений или материалов в зону с повышенными санитарными требованиями, если они заносятся не через специальные площадки, где организован санитарный контроль;
- от воды или других жидкостей, остающихся на полу после уборки зоны с высоким риском загрязнения;
- частицами, переносимыми по воздуху (например, пыль или капли воды).

В ходе оценки пригодности разделяющих заграждений необходимо выполнить и задокументировать оценку рисков загрязнения. Альтернативные методы контроля могут быть приемлемыми, если они обеспечивают выполнение всех поставленных задач.

Ожидается, что на новых производственных участках, где необходимы зоны с высоким риском загрязнения продуктов, эти зоны будут сразу отделять полноценными стенами.

ЗОНА С УСЛОВИЯМИ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ПОВЫШЕННЫМИ САНИТАРНЫМИ ТРЕБОВАНИЯМИ

Это зона, спроектированная для соблюдения высоких стандартов. В таких зонах основной целью практик работы, касающихся персонала, ингредиентов, оборудования, упаковки и производственной среды, является сведение к минимуму возможности загрязнения патогенными микроорганизмами. Нескоропортящиеся продукты, которые обрабатываются в этих зонах, уязвимы, так как известно, что патогенные микроорганизмы выживают на продукте (т.е. эта зона отличается от зон с низким уровнем риска, поскольку продукты, обрабатываемые в зонах с низким уровнем риска или по существу или по дизайну, не поддерживают рост или выживание патогенных микроорганизмов, или она спроектирована таким образом, чтобы было возможным впоследствии осуществить стадию микробиологического уничтожения.).

Продукты, для которых требуются какие-либо работы в зонах с высоким риском загрязнения, должны соответствовать всем перечисленным ниже критериям:

- Сырье (материалы) подвержено загрязнению вегетативным патогеном (например, сальмонеллами); В производственный процесс включают этап, в ходе которого уничтожают или уменьшают количество патогенных микроорганизмов (т.е. этап уничтожения микробов). (Если такой результативный этап отсутствует, считается, что все риски, связанные с сырьевыми материалами, контролируются в рамках оценки рисков сырьевых материалов).
- Готовые продукты хранятся при температуре окружающей среды (т.е. более 5°C).
- Готовые продукты, которые готовы к употреблению в пищу или готовы к употреблению после разогрева, если исходить из известных условий использования потребителями, могут употребляться без надлежащей тепловой обработки.
- Готовые продукты, в которых при их использовании при нормальных условиях патогенные вегетативные микроорганизмы могут выжить, вырасти и впоследствии вызвать пищевое отравление, или которые имеют свойства (например, жирные пищевые продукты), запускающие процесс пищевого отравления при очень низком уровне загрязнения патогенными микроорганизмами.

Примерами процессов, для которых требуется технологическая зона с условиями окружающей среды и повышенными санитарными требованиями, являются производство шоколада из сырых какао-бобов, производство сухого молока из натурального молока или производство арахисового масла из сырого арахиса.

Продукты с повышенными санитарными требованиями не включают те продукты, где риск заражения растительным патогеном из сырья был проконтролирован на более ранней стадии в цепочке поставок. Например, производитель бисквитов, закупающий готовый шоколад для включения в бисквит, не будет считаться зоной с повышенными санитарными требованиями, поскольку риск связан с сырыми какао-бобами и контролируется поставщиком шоколада. Однако ожидается, что у производителя бисквитов будет в наличии процесс оценки риска сырьевого материала, который обеспечивал бы соответствие полученного сырьевого материала соответствующим стандартам.

Подразделение компании должно будет оценить уровень риска, который эти продукты представляют, и ввести соответствующие меры контроля на основе рисков, чтобы свести к минимуму вероятность перекрестного загрязнения. В зависимости от продукта эти элементы управления могут быть аналогичны тем, которые относятся к высокому риску или повышенным санитарным требованиям. Используемые элементы управления и оценка риска, демонстрирующие их приемлемость, должны быть задокументированы.

Следует отметить, что в Стандарте есть только два пункта, которые относятся к специфическим требованиям для зон с условиями окружающей среды и повышенными санитарными требованиями (п.п.8.1.1 и 8.1.4). Пункты, касающиеся зон с высоким риском загрязнения или зон с повышенными санитарными требованиями (где не упоминаются продукты, которые могут храниться при температуре окружающей среды), не применяются к зонам с условиями окружающей среды и повышенными санитарными требованиями.

ЗОНЫ С НИЗКИМ РИСКом ЗАГРЯЗНЕНИЯ

Влияние на здоровье людей микробиологического загрязнения в зонах с низким риском загрязнения ниже, потому что продукты, находящиеся в ней:

- не поддерживают рост патогенных микроорганизмов (либо из-за своих свойств, либо из-за методов обработки продуктов) или выживание патогенных микроорганизмов, которые, тем не менее, могут расти впоследствии, во время хранения при нормальных условиях или при использовании продукта;
- согласно методам обработки, проходят этап уничтожения опасных микроорганизмов позже; таким образом обеспечивается безопасность продуктов при употреблении.

В санитарно-гигиенических стандартах для таких зон обычно больше внимания уделяется предотвращению попадания инородных частиц и загрязнения аллергенными материалами, но при этом подразумевается наличие надлежащих производственных практик, в том числе результативных технологических процессов. Тем не менее ожидаются надлежащие производственные практики, включая надлежащий технологический процесс.

К продуктам, которые изготавливаются в таких зонах, относятся следующие:

- продукты, которые обязательно должны пройти тепловую обработку у потребителя перед употреблением (например, сырое мясо и рыба); Если к продукту прилагаются инструкции по приготовлению, предназначенные для потребителя, они должны быть тщательно проверены (см. п.5.2.5);
- продукты, обрабатываемые вместе с окончательной тарой (например, консервы);
- продукты, которые не поддерживают рост и/или выживание патогенных микроорганизмов, при этом хранятся и распространяются как не требующие специальных условий хранения (например, пресервы, продукты с контролируемым рН, такие как консервированные овощи, продукты с низким a_w , такие как сухие макаронные изделия и кондитерские изделия из сахара);
- продукты, готовые к употреблению, охлажденные или замороженные для сохранения качества продукта; но для этих продуктов применяются дополнительные меры по контролю для предотвращения роста патогенных микроорганизмов (например, твердый сыр);
- сырьевые материалы или готовые продукты и смеси, которые еще не прошли этап уничтожения микроорганизмов перед перемещением в зону высокого риска загрязнения или зону с повышенными санитарными требованиями.

Примерами продуктов, которые входят в группу с низким риском загрязнения, являются сырое мясо, сахар и мука.

УЧАСТКИ С ЗАКРЫТЫМИ ПРОДУКТАМИ

Участком с закрытыми продуктами считается участок производства, на котором все продукты полностью закрыты упаковкой и, как следствие, неуязвимы к загрязнениям, которые могут находиться в окружающей среде (например, инородные частицы или микроорганизмы). Это участки, на которых:

- продукты полностью закрыты упаковкой (например, участки хранения и отгрузки сырьевых материалов и готовых продуктов);
- продукты полностью закрыты в оборудовании, которое защищает их от физического или микробиологического загрязнения от производственного оборудования при изготовлении продуктов. К таким случаям могут относиться: укрытия для перекачивающих трубопроводов, оборудование в закрытом исполнении, а также оборудование, создающее и поддерживающее свой микроклимат для защиты продуктов (например, оборудование для асептического наполнения).

Для всех случаев, когда осуществляется доступ к производственным линиям, например, для очистки, технического обслуживания или взятия образцов, должны быть приняты документированные процедуры, обеспечивающие снижение до минимума возможности загрязнения и возврат линии в исходное состояние, чтобы она поддерживала требуемые условия для закрытых продуктов.

НЕПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ УЧАСТКИ

Обычно на производствах есть непроизводственные участки (т.е. участки подразделения компании, на которых никогда не производились продукты, например, столовые, офисные помещения, прачечные). Часто работа этих участков регламентируется иными стандартами, а не теми, что требуются для производственных и складских участков.

Поэтому нужны процедуры, гарантирующие, что работы и другие действия, выполняемые на этих участках, не могут привести к загрязнению производственных участков (например, требования о снятии защитной спецодежды при выходе из производственных участков, мытье рук при входе на участки с открытыми продуктами и т.п.).

ДРЕВО ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЯ ПО ПОВОДУ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО УЧАСТКА

Древями принятия решений, изображенными на рисунках 6 и 7, можно пользоваться как инструкциями по классификации производственных участков. Но в них не учитываются специфические характеристики продуктов (например, pH или воды a_w) и уязвимость конкретных продуктов к патогенным микроорганизмам, из-за чего при принятии решений могут быть исключения. Если необходимо обосновать решение, выполняется расширенная оценка рисков.

BRC Global Standards было выпущено руководство, в котором более подробно объясняются требования к высокому риску, к условиям окружающей среды и повышенным санитарным требованиям, которые доступны в книжном магазине BRC Global Standards или в режиме онлайн в BRC Participate.

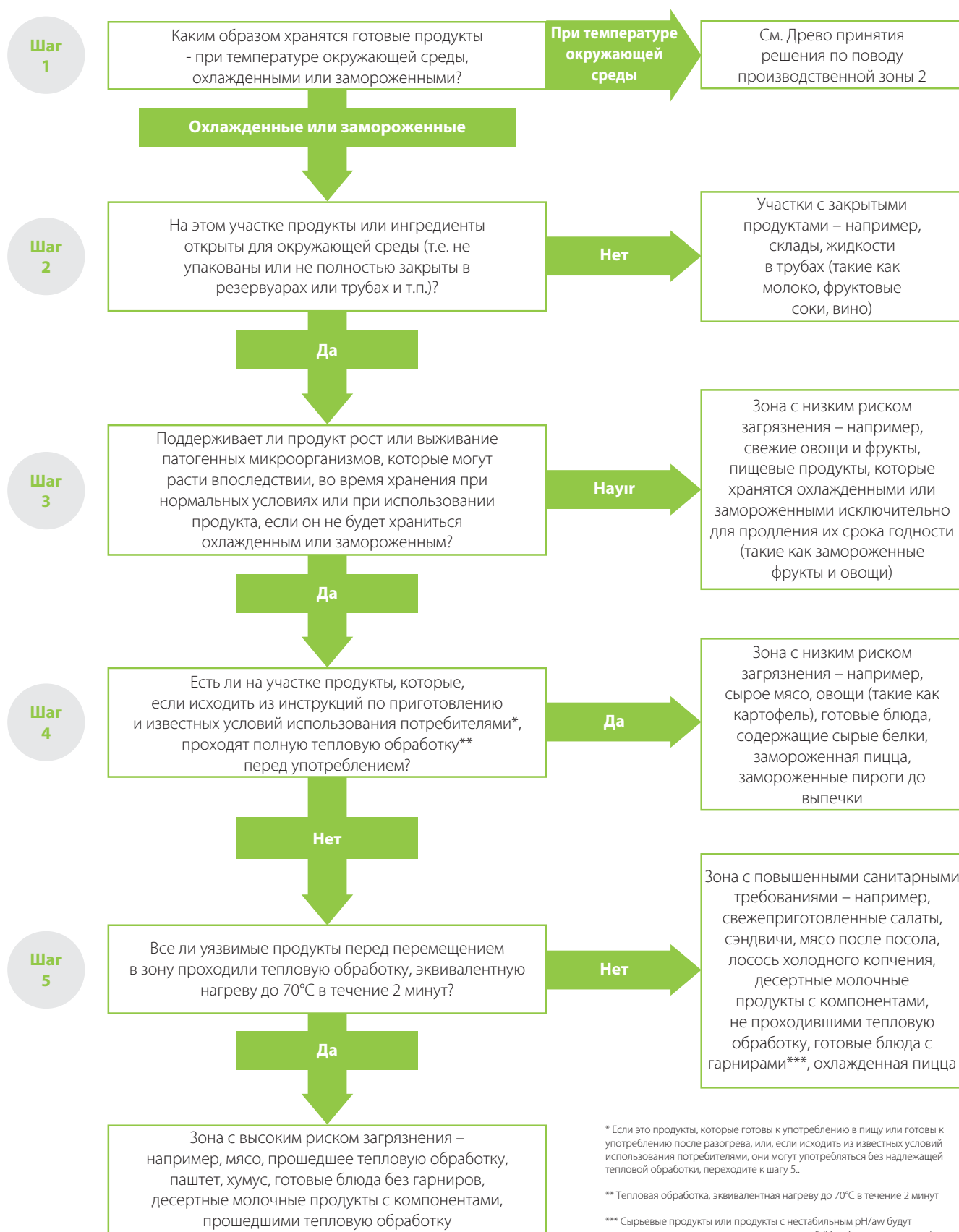


РИСУНОК 4 ДРЕВО РЕШЕНИЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЫ 1 - ОХЛАЖДЕННЫЕ И ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

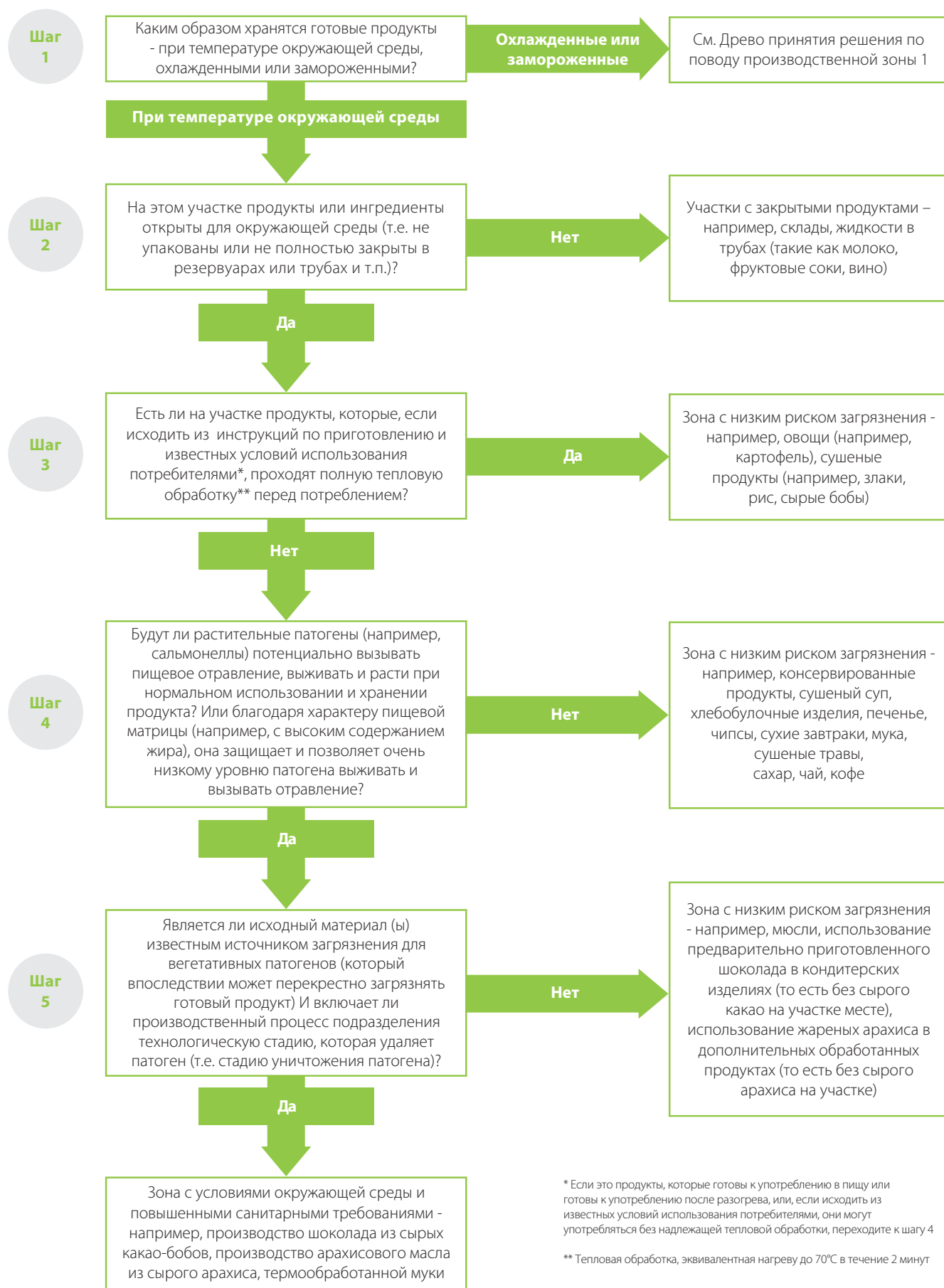


РИСУНОК 5 ДРЕВО РЕШЕНИЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗОНЫ 2 – НЕСКОРОПОРЯЩИЕСЯ ПРОДУКТЫ

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

ПРОЦЕССЫ, ЭКВИВАЛЕНТНЫЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ ПРИ 70°C В ТЕЧЕНИЕ 2 МИНУТ

В Таблице 2 приводятся условия процессов тепловой обработки, эквивалентные обработке при 70°C в течение 2 минут, рассчитанные при z-показателе (рост температуры обработки), равном 7.5°C. Например, если обработка осуществляется при 68°C, согласно данным из Таблицы 2, 1 минута тепловой обработки при 68°C эквивалентна 0.541 минуты при 70°C. Таким образом, чтобы получить условия, эквивалентные обработке при 70°C в течение 2 минут, необходима тепловая обработка при 68°C в течение 3.70 минут ($2 \div 0.541 = 3.70$).

Эта таблица перепечатывается с согласия Британского научно-исследовательского института Campden BRI, Директива 51 - *Пастеризация: Практическое руководство для пищевой промышленности* (вторая редакция, 2006 г.). Таблица приводится только в качестве примера. Указанное эквивалентное время зависит от z-показателя для опасных микроорганизмов, которое в этом примере принято равным 7.5°C. Значения z могут быть разными для разных штаммов, а также меняться при изменении температуры обработки. Копии документа можно получить, обратившись в секцию публикаций Campden BRI (телефон: +44 (0)1386 842048, адрес электронной почты: pubs@campden.co.uk).

ТАБЛИЦА 2 ПРОЦЕССЫ, ЭКВИВАЛЕНТНЫЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ ПРИ 70°C В ТЕЧЕНИЕ 2 МИНУТ

ТЕМПЕРАТУРА В САМОЙ МЕДЛЕННОЙ ТОЧКЕ НАГРЕВА (°C)	СТЕПЕНЬ ГИБЕЛИ МИКРООРГАНИЗМОВ (МИН) (ЭКВИВАЛЕНТ 1 МИН ПРИ 70°C)	ВРЕМЯ, НЕОБХОДИМОЕ ПРИ ЗАДАННОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ДЛЯ ДОСТИЖЕНИЯ ЭКВИВАЛЕНТНОГО РЕЗУЛЬТАТА ПРОЦЕССА (МИН)
60	0.046	43.48
61	0.063	31.74
62	0.086	23.26
63	0.116	17.24
64	0.158	12.66
65	0.215	9.30
66	0.293	6.83
67	0.398	5.02
68	0.541	3.70
69	0.735	2.72
70	1.00	2.00
71	1.36	1.47
72	1.85	1.08
73	2.51	0.80 (48 с)
74	3.41	0.60 (36 с)
75	4.64	0.43 (26 с)
76	6.31	0.32 (19 с)
77	8.58	0.23 (14 с)
78	11.66	0.17 (10 с)
79	15.85	0.13 (8 с)
80	21.54	0.09 (5 с)

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

ПРОТОКОЛ АУДИТА НЕСКОЛЬКИХ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ КОМПАНИИ

ОБЛАСТЬ АУДИТА

Область аудита BRC Global Standards должна быть согласована между подразделением компании и органом по сертификации до проведения аудита.

Необходимо, чтобы аудит, отчет и сертификат были привязаны к конкретным продуктам и конкретному подразделению компании. Однако в некоторых ситуациях в один сертификат можно включать несколько подразделений. Это считается исключением, но разрешается при соблюдении следующих правил.

- собственником всех подразделений является одна и та же организация;
- во всех подразделениях используются одни и те же документированные системы менеджмента качества;
- в подразделениях производится продукт, который является частью одного и того же производственного процесса;
- поставки осуществляются только от одного подразделения к другому, без других поставщиков;
- подразделения компании расположены в радиусе не более 30 миль/50 км друг от друга.

ПЛАНИРОВАНИЕ АУДИТА

Посещения всех подразделений компании должны быть организованы в рамках графика выполнения одного и того же аудита (т.е. в одни и те же сроки для аудита).

В отчете и сертификате должно быть четко указано, что в аудит входило посещение нескольких подразделений компании, расположенных в разных местах (например, производство сыра в Чеддере (Cheddar Industrial Estate), Уэнслидейле (Wensleydale), Йоркшире (Yorkshire) и созревание сыра в Рипоне (Camembert Road, Ripon)).

АУДИТ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ, КОГДА ГОЛОВНОЙ ОФИС РАСПОЛОЖЕН ОТДЕЛЬНО

При проведении аудитов подразделений, входящих в большое производственное объединение, нередко бывают случаи, когда некоторые требования в объеме Стандарта должен выполнять центральный или головной офис. Обычно это может касаться таких работ как закупки, одобрение поставщиков, разработка продуктов и отзыв продуктов, кроме того, при необходимости это затрагивает общую для объединения систему менеджмента качества (управление документами и процедуры).

Необходимо, чтобы до выпуска сертификата выполнение всех требований, входящих в объем Стандарта, было признано удовлетворительным. Для этого необходимо, чтобы в процесс аудита были включены все системы с централизованным управлением, и это можно выполнить разными способами.

Существует два подхода к аудиту требований, управление которыми осуществляется в центральном офисе:

- запросить и просмотреть информацию в ходе выездного аудита подразделения – одноэтапный аудит;
- провести отдельный аудит процессов с централизованным управлением по месту расположения офиса объединения/головного офиса – двухэтапный аудит.

ПОДХОД 1 - ЗАПРОС И ПРОСМОТР ИНФОРМАЦИИ НА ПРОИЗВОДСТВЕННОМ УЧАСТКЕ (ОДНОЭТАПНЫЙ АУДИТ)

Такой подход рекомендуется только в том случае, когда:

- с центральным офисом можно установить удовлетворительную связь (телефонную или видеоконференц-связь, позволяющую опрашивать требуемый персонал, и связь по факсу или электронной почте, чтобы можно было запрашивать и просматривать документы), а также если приняты меры, обеспечивающие присутствие требуемого персонала;
- объем и тип информации такой, что ее можно результативно просмотреть и проверить удаленно.

Примечание: если подразделение выберет вариант оценки информации в ходе выездного аудита производства, но при аудите не сможет предоставить удовлетворительную информацию, то требования, выполнение которых не подтверждено, в аудиторском отчете по этому подразделению должны быть зарегистрированы как несоответствия.

Отчетность

В аудиторском отчете должны быть четко указаны требования, управление которыми осуществляет центральный офис, и комментарии с оценкой соответствия компании этим требованиям.

Несоответствия

Несоответствия, выявленные при проверке требований, управление которыми осуществляется централизованно, необходимо зафиксировать в аудиторском отчете, а затем включить в подсчет несоответствий, влияющий на оценку подразделения компании.

Корректирующие действия необходимо оценивать в таком же порядке, как и несоответствия, выявленные на производственном участке, при этом все несоответствия должны быть устранены до выпуска сертификата для подразделения компании.

Последующие аудиты производственного участка

Требования к централизованным системам должны проверяться и подразделения должны предоставлять доказательства их соответствия при каждом аудите производственного подразделения.

ПОДХОД 2 - ОТДЕЛЬНЫЕ АУДИТЫ ЦЕНТРАЛИЗОВАННЫХ СИСТЕМ И ПРОИЗВОДСТВЕННОГО УЧАСТКА (ДВУХЭТАПНЫЙ АУДИТ)

Этот подход рекомендуется в случаях, когда результативно оценить требования, находясь на производственном участке, практически невозможно. Например, в случаях, когда:

- невозможно решить организационные и технические вопросы для выполнения проверки;
- количество требований, управление которыми осуществляется централизованно, настолько большое, что их невозможно результативно оценить в удаленном режиме.

Указанный подход будет предлагаться подразделениям, желающим пройти аудит, и применяться по запросу подразделения компании.

Этап 1 - Аудит централизованных систем

Аудит централизованных систем необходимо провести перед аудитом производственного участка.

В ходе аудита необходимо оценить, соответствуют ли централизованные системы применимым требованиям Стандарта и как это влияет на работу производственного участка.

Отчеты по результатам аудита централизованных систем

Для удобства компании орган по сертификации может составить отчет по результатам аудита централизованных систем. Но поскольку в этот аудит будут включены только некоторые требования Стандарта:

- оценка присваиваться не будет;
- сертификат выпускаться не будет;
- отчет будет составлен в формате, явно отличающемся от формата отчетов по результатам полного аудита на соответствие требованиям BRC Global Standards.

Отчет по централизованным системам не необходимо загружать в Каталог BRC Global Standards Directory, но информацию и факты, выявленные при аудите централизованных систем, необходимо включить в окончательный аудиторский отчет каждого производственного участка, связанного с такими системами.

Регистрация несоответствий, выявленных при аудите централизованных систем

Все несоответствия, выявленные при аудите централизованных систем, должны быть внесены в аудиторский отчет первого производственного участка, проверенного после аудита централизованных систем, даже если указанные несоответствия перед этим аудитом были устранены.

Однако при расчете оценки для производственного участка будут учитываться только те несоответствия, выявленные при аудите центрального офиса, которые, по мнению органа по сертификации, на момент аудита производственного участка были устранены недостаточно результативно.

Все несоответствия, которые были выявлены при аудите головного офиса и остались не устраненными на момент проведения повторных аудитов производственного участка (второго, третьего и т.д.), должны быть включены в отчет по производственному участку и учтены при расчете оценки для подразделения.

Закрытие корректирующих действий по централизованным системам

Корректирующие действия, требуемые после аудита централизованной системы, необходимо оценивать в таком же порядке, как и несоответствия, выявленные на производственном участке, при этом все несоответствия должны быть устранены до выпуска сертификата для производственного участка. Выполнение можно подтвердить документальными доказательствами или в ходе повторного посещения, в зависимости от ситуации.

Этап 2 - Аудит производственных участков

Орган по сертификации должен предоставить аудиторам соответствующих производственных подразделений всю информацию, полученную в ходе аудита централизованной системы (в том числе все доказательства выполненных корректирующих действий).

Аудитор должен подтвердить, что компоненты проверенных централизованных систем являются такими же, какими пользуются на производственном участке. Кроме того, необходимо, чтобы аудитор проверил и подтвердил все корректирующие действия, выполненные после аудита централизованных систем.

Продолжительность аудита

Продолжительность аудита производственного участка можно сократить за счет систем, которые уже прошли аудит в центральном офисе.

Отчет по итогам аудита на соответствие требованиям BRC Global Standards

Необходимо, чтобы окончательный аудиторский отчет можно было применить к производственному участку.

Информация о проведении аудита централизованной системы должна быть указана в Профиле компании, например: «Аудит состоялся в центральном офисе [дата] в [время] с целью оценки требований, указанных в отчете».

В перечень фамилий ключевых сотрудников необходимо внести фамилии ключевых руководителей, присутствовавших при аудите централизованной системы.

В аудиторские отчеты по производственным участкам необходимо включить информацию о степени соответствия требованиям Стандарта обеих систем - подразделения и централизованной системы. В отчете необходимо указать требования, управление которыми осуществляется в центральном офисе, и объяснить, как эти требования выполняются.

Корректирующие действия

Доказательства выполнения корректирующих действий необходимо представить в течение 28 календарных дней от даты аудита производственного участка.

Подразделение компании обязано обеспечить предоставление органу по сертификации свидетельств выполнения централизованной системой корректирующих действий в целях обеспечения сертификации подразделения. Для этого нужна результативная связь с офисом, отвечающим за централизованные системы.

Если корректирующие действия по централизованным системам были одобрены до первого аудита производственного участка, это необходимо указать в первом аудиторском отчете по производственному участку, а также указать дату одобрения действий в разделе «принятые меры» отчета по несоответствиям.

Сертификат

Если принято решение о выпуске сертификата, его выдают производственному участку. Дату повторного аудита производственного участка определяют, исходя из полученной оценки, путем отчета 6 или 12 месяцев от даты первоначального аудита.

Аудиты централизованной системы должны проводиться каждые 12 месяцев и обязательно до крайнего срока аудита, установленного для первого аудита производственного подразделения.

Аудиты других производственных участков, связанных с централизованными системами

Обычно в компании есть несколько производственных участков, связанных с централизованной системой. Необходимо, чтобы информация, полученная при ежегодном аудите централизованной системы, использовалась для аудита каждого последующего производственного подразделения.

Несоответствия, выявленные на первом этапе при аудите централизованной системы и результативно устраненные перед аудитом определенного производственного участка, не будут регистрироваться как несоответствия в аудиторском отчете по этому подразделению. При этом все несоответствия, не устраненные на момент проведения аудита производственного участка, будут включены в отчет по этому подразделению и учтены при подсчете оценки.

Перед составлением программ аудита для более сложных объединений подразделений и централизованных систем необходимо обратиться за консультацией в BRC Global Standards.

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

КВАЛИФИКАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ТРЕБОВАНИЯ К ОБУЧЕНИЮ И ОПЫТУ АУДИТОРОВ

Ниже указаны минимальные требования, которым должны соответствовать аудиторы, чтобы проводить аудиты по требованиям Международного стандарта безопасности пищевых продуктов BRC.

ОБРАЗОВАНИЕ

Необходимо, чтобы у аудитора был диплом по специальности, связанной с пищевыми продуктами или биологическими науками.

ОПЫТ РАБОТЫ

Аудитор, прошедший обучение, должен иметь не менее 5 лет опыта работы по специальности, связанной с пищевой промышленностью и полученного после окончания образования. Это может быть работа в службах обеспечения качества или обеспечения безопасности пищевых продуктов на производстве, в розничной торговле, инспекции или исполнительной службе. Необходимо, чтобы аудитор мог продемонстрировать понимание и знание конкретных категорий продуктов, для аудита которых он утверждается. Верификация умения аудитора выполнять работы с заданными категориями продуктов входит в сферу обязанностей органа по сертификации.

КВАЛИФИКАЦИЯ

Аудитор должен:

- пройти обучение с регистрацией по курсу «Ведущий специалист по оценке систем управления» (например, от Международного реестра сертифицированных аудиторов (IRCA)) или курс BRC «Аудитор, представляющий третью сторону», который проводят преподаватели, одобренные BRC Global Standards;
- пройти тренинг по HACCP (с подтверждением путем сдачи экзаменов), разработанный на основе принципов Кодекса Алиментариус, с продолжительностью обучения не менее 2 дней, а также продемонстрировать способности и умение понимать и применять на практике принципы HACCP. Принципиально важно, что в промышленности (а также по мнению заинтересованных сторон) курс HACCP считается соответствующим требованиям и своевременным.

ПОДГОТОВКА АУДИТОРОВ

Органы по сертификации должны разработать специальную учебную программу в зависимости от предшествующего опыта аудитора. Ожидается, что аудиторы-стажеры продемонстрируют значительное количество соответствующих аудиторских проверок (> 10 независимых аудиторских проверок, которые включают HACCP, системы менеджмента качества и надлежащие производственные практики за предыдущие два года). Аудиторы должны успешно провести как минимум два аудита в соответствии с Международным стандартом безопасности пищевых продуктов.

Необходимо, чтобы органы по сертификации могли продемонстрировать, что каждый аудитор прошел соответствующую подготовку и имеет опыт работы с конкретной категорией продуктов, в которой он считается компетентным.

Компетентность аудитора должна быть подтверждена как минимум на уровне конкретных категорий продуктов, которые описываются в Приложении 6.

Органы по сертификации обязаны разработать программы подготовки для каждого аудитора, включающие:

- курс по изучению Международного стандарта безопасности пищевых продуктов, который проводит преподаватель, одобренный BRC Global Standards;
- этап начальной подготовки, в ходе которого изучается безопасность продуктов, HACCP, программы обязательных предварительных мероприятий, а также доступ к требуемым законам и нормативным документам;
- этап контролируемой подготовки, охватывающий системы менеджмента качества, методы аудита и изучение требуемых категорий продуктов;
- оценку знаний и навыков по каждой категории;
- документальное подтверждение успешного завершения программы подготовки.

Руководить программой подготовки каждого аудитора и утверждать ее должен сотрудник органа по сертификации, компетентный в технических вопросах, который может продемонстрировать технические знания и опыт в категориях, выбранных для подготовки.

Подробные записи по всем курсам подготовки каждого аудитора должны храниться в органе по сертификации в течение всего срока его работы по контракту, а также в течение не менее 5 лет после завершения его сотрудничества с органом по сертификации.

ИСКЛЮЧЕНИЯ

Если орган по сертификации нанимает аудитора, который не в полной мере соответствует требуемым критериям, но признан компетентным, то орган по сертификации должен предоставить полностью задокументированное обоснование в поддержку контракта с этим аудитором для согласования с BRC Global Standards.

ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ОРГАНА ПО СЕРТИФИКАЦИИ

Орган по сертификации обязан обеспечить внедрение процедур постоянного контроля и поддержки компетентности аудиторов на уровне, требуемом в Стандарте.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

КАТЕГОРИИ ПРОДУКТОВ

Примеры продуктов, указанные ниже, приводятся только для пояснительных целей, и это далеко не полный перечень. Обновленные примеры BRC Global Standards разместит на своем веб-сайте www.brcglobalstandards.com

ОБЛАСТЬ АУДИТА	НОМЕР КАТЕГОРИИ	ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИИ	ПРИМЕРЫ ПРОДУКТОВ	УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	ПРИМЕРЫ ТЕХНОЛОГИЙ, КОТОРЫЕ ДОЛЖЕН ЗНАТЬ АУДИТОР
Сырьевые продукты животного или растительного происхождения, требующие тепловой обработки перед употреблением	1	Сырое красное мясо	Говядина/телятина, свинина, оленина, мясные субпродукты, другое мясо	Охлажденные, замороженные	Технология убоя, первичной обрезки и разделки Вакуумная упаковка Упаковка в модифицированной газовой среде
	2	Сырое мясо птицы	Курица, индейка, утка, гусятина, куропатка, дикие птицы, выращиваемые на фермах, и дичь Натуральное яйцо	Охлажденные, замороженные	Технология убоя, первичной обрезки и разделки Вакуумная упаковка Упаковка в модифицированной газовой среде
	3	Готовые продукты из сырья (мясо и вегетарианское)	Бекон, изделия из измельченного мяса и рыбопродукты (например, сосиски, рыбные палочки), готовые к приготовлению блюда, готовые мясные продукты, пицца, приготовленные овощи, блюда, приготовленные на пару	Охлажденные, замороженные	Розничная торговля мясом, технологические процессы и упаковка Отверждение, маринование, вакуумная упаковка, упаковка в модифицированной газовой среде
	4	Продукты из сырой рыбы	Свежая рыба, моллюски, ракообразные, измельченная рыба, рыба холодного копчения	Охлажденные, замороженные	Технология глушения, отлова Вакуумная упаковка, упаковка в модифицированной газовой среде

ОБЛАСТЬ АУДИТА	НОМЕР КАТЕГОРИИ	ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИИ	ПРИМЕРЫ ПРОДУКТОВ	УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	ПРИМЕРЫ ТЕХНОЛОГИЙ, КОТОРЫЕ ДОЛЖЕН ЗНАТЬ АУДИТОР
Фрукты, овощи и орехи	5	Фрукты, овощи и орехи	Фрукты, овощи, салаты, травы, орехи (нежареные)	Свежие	Мойка, сортировка
	6	Блюда из фруктов, овощей и орехов	Блюда/полуфабрикаты из фруктов, овощей, салаты, в том числе салаты, готовые к употреблению, шинкованная капуста, замороженные овощи	Охлажденные, замороженные	Бланширование, заморозка Принципы соблюдения повышенных санитарных требований
Обработанные пищевые продукты и жидкости с пастеризацией или ультравысокотемпературной обработкой в качестве термообработки или аналогичной технологии	7	Молочные продукты, жидкое яйцо	Жидкое яйцо, жидкое молоко / напитки, сливки, жидкий чай и кофе, йогурты, кисломолочные продукты, свежий сыр/ крем-фреш, масло	Охлажденные, замороженные, при условиях окружающей среды	Молочные технологии - пастеризация, сепарация, ферментация Принципы соблюдения повышенных санитарных требований
			Мороженое Сыры – твердый, мягкий, с плесенью, непастеризованный, плавленый, сырные продукты Молоко с длительным сроком хранения, немолочные продукты (например, соевое молоко), йогурты, хранящиеся при температуре окружающей среды, заварной крем и т.д. Фруктовые соки (в том числе свежавыжатые и пастеризованные, фруктовые коктейли) Сухая сыворотка, яичный порошок, сушеное яйцо, сухое молоко / молочная смесь		

ОБЛАСТЬ АУДИТА	НОМЕР КАТЕГОРИИ	ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИИ	ПРИМЕРЫ ПРОДУКТОВ	УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	ПРИМЕРЫ ТЕХНОЛОГИЙ, КОТОРЫЕ ДОЛЖЕН ЗНАТЬ АУДИТОР
Пищевые продукты, прошедшие технологическую обработку и готовые к употреблению без обработки или после подогрева	8	Мясные/рыбные продукты, прошедшие тепловую обработку	Приготовленное мясное паштет, горячие пироги, холодные пироги), моллюски (готовые к употреблению), ракообразные (готовые к употреблению), рыбный паштет Рыба горячего копчения, пошированный лосось	Охлажденные, замороженные	Принципы высокого/низкого риска Вакуумная упаковка Тепловая обработка
	9	Консервированное и/или ферментированное сырое мясо и рыба	Пармская ветчина, лосось холодного копчения, соленая рыба (например, гравлак), вяленое мясо/салями, ферментированное мясо, сушеная рыба	Охлажденные	Посол, ферментация, копчение Принципы высокого/низкого риска
	10	Готовые блюда и сэндвичи, готовые к употреблению десерты	Готовые блюда, сэндвичи, супы, соусы, паста, открытый пирог с мясной/овощной начинкой, открытый пирог с ягодами, гарниры, пирожное с кремом, бисквиты, сладкие десерты	Охлажденные, замороженные	Принципы высокого/низкого риска
Стабильные продукты в условиях окружающей среды, прошедшие тепловую обработку в виде пастеризации или стерилизации	11	Высококислотные продукты в жестяной/стеклянной/пластиковой таре	Консервированные продукты (например, горошек, супы, блюда, фрукты, тунец). Продукты в стеклянных банках (например, соусы, варенье, овощи) Продукты, упакованные в пластиковые пакеты (например, детское питание) Корм для домашних животных	При условиях окружающей среды	Консервирование Тепловая обработка Ультравысокотемпературная обработка

ОБЛАСТЬ АУДИТА	НОМЕР КАТЕГОРИИ	ОПИСАНИЕ КАТЕГОРИИ	ПРИМЕРЫ ПРОДУКТОВ	УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ	ПРИМЕРЫ ТЕХНОЛОГИЙ, КОТОРЫЕ ДОЛЖЕН ЗНАТЬ АУДИТОР
Продукты, стабильные при условиях окружающей среды, не проходящую тепловую обработку в виде стерилизации	12	Напитки	Безалкогольные напитки, в том числе вода с вкусовыми добавками, изотоники, концентраты, сквоши, кордиал, минеральная вода, столовая вода, лед, травяные напитки, диетические напитки	При условиях окружающей среды	Подготовка воды Тепловая обработка
	13	Алкогольные напитки и напитки полученные путем ферментации/брожения	Пиво, вино, спирт Уксус Слабоалкогольные газированные напитки	При условиях окружающей среды	Дистилляция, ферментация, обогащение
	14	Хлебобулочные изделия	Хлеб, тесто, печенье, торты, пироги, панировочные сухари	При условиях окружающей среды, замороженные	Выпекание
	15	Сухие пищевые продукты и ингредиенты	Супы, соусы, подливка, специи, смеси, травы, приправы, начинки, стручки бобовых, бобовые, рис, макароны, ореховые смеси, фруктовые смеси, сухой корм для домашних животных, витамины, соль, добавки, желатин, сухое варенье, домашняя выпечка, сиропы, сахар, чай, растворимый кофе и сухие сливки для кофе	Условия окружающей среды	Сушка, тепловая обработка
	16	Кондитерские изделия	Сахарная глазурь, шоколад, жевательная резинка и желе, другие сладости	Условия окружающей среды	Тепловая обработка
	17	Хлопья и сухие завтраки	Овсяные хлопья, мюсли, хлопья для завтрака, жареные орехи, чипсы, лепешки	Условия окружающей среды	Экструзия, тепловая обработка
	18	Масло и жиры	Масло для готовки, маргарин, кулинарный жир, спреды, сало, топленое масло Заправка для салатов, майонез, заправка с уксусом	Условия окружающей среды	Рафинирование, гидрирование

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

ФОРМА СЕРТИФИКАТА

Номер аудитора

НАЗВАНИЕ ИЛИ ЛОГОТИП ОРГАНА ПО СЕРТИФИКАЦИИ

Настоящим [Название органа по сертификации, номер органа по сертификации]
удостоверяет, что в результате проведения аудита

Объема работ:

Включающего дополнительные
добровольные модули:

Исключения из объема:

Категории продуктов:

НАЗВАНИЕ КОМПАНИИ
КОД ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
КОМПАНИИ
АДРЕС ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ
КОМПАНИИ

Была присвоена оценка:

Соответствует требованиям, указанным в

**8-Й РЕДАКЦИИ МЕЖДУНАРОДНОГО
СТАНДАРТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ BRC: ФЕВРАЛЬ 2019Г**

Программа аудита: [с уведомлением, без уведомления, повторный выпуск сертификата
после расширения объема аудита]

Дата(ы) аудита(ов): [В случае расширения объема аудита, укажите дату первоначального
аудита и дату посещения]

Дата выдачи сертификата:

Дата повторного аудита: с _____ до _____

Дата окончания срока действия сертификата:

Логотип
центра
аккредитации

ФИО утвердившего лица

Логотип
BRC
Global
Standards

Название и полный адрес органа по сертификации

Номер прослеживания сертификата

Этот сертификат остается собственностью [название органа по сертификации]

Если вы хотите направить свой отзыв по поводу Международного стандарта BRC или процесса аудита
непосредственно в BRC Global Standards, напишите по адресу электронной почты

TellUs@brcglobalstandards.com или позвоните по телефону. +44 (0) 20 3931 8148

Чтобы проверить достоверность сертификата, посетите сайт www.brcdirectory.com.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

ПРИМЕРЫ ОТПРАВЛЯЕМЫХ СВИДЕТЕЛЬСТВ УСТРАНЕНИЯ НЕСООТВЕТСТВИЙ И ВЫПОЛНЕНИЯ КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ

ЗНАЧИТЕЛЬНЫЕ НЕСООТВЕТСТВИЯ						
№ П/П	ССЫЛКА НА ТРЕБОВАНИЕ	ОПИСАНИЕ НЕСООТВЕТСТВИЯ	КОРРЕКЦИЯ	ПРЕДЛАГАЕМЫЙ ПЛАН ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ (ОСНОВАННЫЙ НА АНАЛИЗЕ ПЕРВОПРИЧИН)	ПРЕДОСТАВЛЕННЫЕ СВИДЕТЕЛЬСТВА (ДОКУМЕНТ / ФОТОГРАФИЯ / ПОСЕЩЕНИЕ / ДРУГОЕ)	ФИО ЛИЦА, ПРОВЕДВШЕГО АНАЛИЗ, ДАТА АНАЛИЗА
1	4.10.3.2	Металлодетекторы на обеих линиях производства булочек не обнаруживают тестовые образцы из черных и цветных металлов (ошибка синхронизации)	<p>Немедленно был вызван инженер, который отрегулировал синхронизацию</p> <p>Метод испытаний был изменен, чтобы учесть отказы при выявлении любых тестовых образцов</p> <p>Персонал, прошел обучение по измененной процедуре</p>	<p>1) Отдельная проверка всех детекторов металла, включенных в план внутреннего аудита</p> <p>2) Анализ всех пунктов программы внутреннего аудита, чтобы убедиться, что в нее включены все требуемые системы и процессы</p> <p>3) Обновление процедуры выявления металлических включений и записей, чтобы включить требование о документальном подтверждении со стороны соответствующего руководителя (например, начальника смены или непосредственного руководителя)</p> <p>Повторное обучение персонала на тему важности и необходимости обнаружения металлических включений. (Это обучение отличается от процедуры обучения, указанной в графе «коррекция»)</p>	Копия процедуры и записи об обучении	М. Оливер 26.07.2019

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

ГЛОССАРИЙ

Accreditation (Аккредитация)	Процедура, при помощи которой уполномоченный орган официально признает компетентность органа по сертификации на уровне, позволяющем предоставлять услуги по сертификации по требованиям, указанным в Стандарте
Adulterant (Примесь)	Незаявленный материал, добавленный в пищевой продукт для получения экономической выгоды
Adulteration (Подмешивание)	Добавление в пищевой продукт незаявленного материала для получения экономической выгоды.
Agent (Агент)	Компания, содействующая торговле между подразделением или компанией и их поставщиками сырьевых материалов/упаковки или их заказчиками путем предоставления услуг, оказывая которые она не может быть владельцем или принимать на себя право собственности на товары
Allergen (Аллерген)	Известный компонент пищевого продукта, вызывающий физиологические реакции из-за иммунного ответа (например, орехи и прочие продукты, перечисленные в законах соответствующей страны производства или продажи).
Ambient high care (Зона с условиями окружающей среды и повышенными санитарными требованиями)	Это зона, спроектированная для соблюдения высоких стандартов. В таких зонах основной целью практик работы, касающихся персонала, ингредиентов, оборудования, упаковки и производственной среды, является сведение к минимуму возможности загрязнения патогенными микроорганизмами.
Announced audit (Аудит с уведомлением)	Тип аудита, при котором компания заблаговременно согласовывает с органом по сертификации планируемую дату аудита.
Annual (Годовой)	В течение 12 месяцев с момента последнего проведенного действия
Assured status (Подтвержденное состояние)	Продукты, изготовленные в соответствии с признанной схемой сертификации, состояние которых необходимо поддерживать на сертифицированном производстве (например, изготовленные по Международному стандарту надлежащей практики сельскохозяйственных работ GlobalGAP).
ATP bioluminescence techniques (Метод биолюминесценции АТФ)	Быстрая проверка чистоты поверхностей на основе АТФ (аденозин-трифосфата), вещества, используемого для переноса энергии в клетках и поэтому присутствующего в биологических материалах.
Audit (Аудит)	Систематические проверки, которые проводятся органами по сертификации и предназначены для оценки соответствия практик работы заранее заданным системам, результативности внедрения этих систем, а также их пригодности для достижения поставленных целей
Auditor (Аудитор)	Специалист, имеющий профессиональные знания, опыт и навыки, позволяющие проводить аудиты.
Authenticity/authentic product (Подлинность / подлинный продукт)	Подлинность пищевых продуктов это гарантия того, что у купленных или предлагаемых для продажи пищевых продуктов или сырьевых материалов будут ожидаемые характеристики, состав и качество
Batch (Партия)	Количество материала, подготовленного или необходимого для одной производственной операции.

Brand owner (Владелец торговой марки)	Владелец логотипа или названия фирменного товара, размещающий этот логотип или название на продуктах, реализуемых в розничной сети.
Branded product (Фирменный продукт)	Продукты, на которые нанесен логотип, знак авторства или адрес компании, которая не является предприятием розничной торговли.
Broker (Брокер)	Компания, которая покупает или принимает на себя право собственности на продукты, чтобы перепродавать их другим компаниям (например, производителям, предприятиям розничной торговли, предприятиям общественного питания), но не конечным потребителям.
Calibration (Калибровка)	Набор операций, которые устанавливаются при определенных условиях взаимосвязь между значениями величин, указанными измерительным прибором или измерительной системой, или значениями, представленными материальной мерой или эталонным материалом, и соответствующими значениями, реализуемыми стандартами.
Certificate suspension (Приостановка действия сертификата)	Приостановка действия сертификата на заданное время - до выполнения компанией корректирующих действий.
Certificate withdrawal (Отзыв сертификации)	Если сертификация отменена. Сертификация может быть восстановлена только после успешного завершения полного аудита.
Certification (Сертификация)	Процедура, в ходе которой аккредитованный орган по сертификации, на основании аудита и оценки соответствия компании требованиям, выдает в письменном виде подтверждение того, что компания соответствует требованиям стандарта
Certification body (Орган по сертификации)	Организация, предоставляющая услуги по сертификации, получившая аккредитацию на эти услуги от уполномоченного органа и прошедшая регистрацию в BRC Global Standards.
Clause (Пункт)	Конкретное требование или заявление о намерениях, которым должно соответствовать подразделение компании для достижения сертификации.
Cleaning in place (CIP) (Безразборная мойка)	Процесс очистки/мойки и санитарной обработки оборудования пищевой промышленности в собранном виде - без необходимости демонтажа и очистки отдельных узлов или деталей
Codex Alimentarius Commission (Комиссия по Кодексу Алиментариус)	Орган, ответственный за разработку признаваемых на международном уровне норм, правил, директив и стандартов, одним из которых является ХАССП (Анализ рисков и критические контрольные точки).
Company (Компания)	Юридическое лицо, имеющее законное право собственности на подразделение, проходящее аудит по требованиям BRC Global Standard.
Competence (Компетентность)	Наглядно проявляемое умение применять свои навыки, знания и понимание задач или объекта анализа для достижения заданных результатов.
Compliance (Соответствие)	Соблюдение требований нормативных документов или заказчиков в части безопасности, законности и качества продуктов
Consumer (Потребитель)	Конечный потребитель готового продукта, товара или услуги.
Contamination (Загрязнение)	Попадание или появление непредусмотренных микроорганизмов, привкуса или веществ в упаковке, пищевых продуктах, сырьевых материалах или среде, в которой находятся пищевые продукты. Загрязнение может быть физическим, химическим, биологическим или загрязнение аллергенными материалами.
Contract packer (Копакер)	Компания, упаковывающая готовые продукты в упаковку потребителя.
Contractor or supplier (Подрядчик или поставщик)	Лицо или организация, которые предоставляют услуги или поставляют материалы.
Control (Контроль)	Управление условиями работы для поддержки соответствия заданным критериям и/или для поддержки условий, при которых выполняются надлежащие процедуры и соблюдаются критерии.

Control measure (Мера контроля)	Любые действия или мероприятия, которые могут быть использованы для предотвращения или устранения угрозы безопасности продукта или снижения его до приемлемого уровня.
Controlled document (Управляемый документ)	Документ, который можно идентифицировать, а также отследить его изменение или изъятие из обращения. Документ составляется для лиц, данные которых известны, и получение документа этими лицами регистрируется.
Cook (Варка)	Процесс тепловой обработки, предназначенный для нагрева пищевого продукта до температуры не менее 70°C в течение 2 минут или при эквивалентных условиях (см. Приложение 3). Альтернативные процессы тепловой обработки могут быть приемлемыми или необходимыми при условии, что они соответствуют признанным национальным нормативным документам и подтверждены научными данными.
Correction (Коррекция)	Действие по устранению причины обнаруженного несоответствия.
Critical control point (CCP) (Критическая контрольная точка (ККТ))	Этап, на котором можно установить контроль, необходимый для предотвращения или устранения угроз для безопасности пищевых или других продуктов или уменьшения опасности до приемлемого уровня.
Cross-contamination/cross-contact (Перекрыстное загрязнение / кросс-контакт)	Перенос любого материала с одной поверхности или пищи на другую.
Cross-docking (Сквозное складирование)	Материал разгружается в распределительных помещениях и обрабатывается, но формально не убирается на хранение. Это может быть промежуточная область, в которой входящие материалы сортируются, консолидируются и временно сохраняются до тех пор, пока исходящая поставка не будет завершена и не будет готова к отправке.
Customer (Заказчик)	Компания или физическое лицо, которым предоставляются услуги или поставляются продукты в виде готовых продуктов или их компонентов.
Customer focus (Ориентирование на заказчика)	Структурированный подход к определению и удовлетворению потребностей организации, которой компания поставляет продукты, анализируемый при помощи ключевых показателей эффективности.
Despatch/dispatch (Отправка)	Точка, в которой продукт выходит на заводскую площадку или больше не является ответственностью компании.
Distribution (Распределение)	Транспортировка товаров в любой таре (перевозка товаров) автомобильным, железнодорожным, авиатранспортом или водным транспортом.
End-consumer (Конечный потребитель)	Конечный потребитель продуктов питания, не использующий эти продукты в какой-либо коммерческой деятельности или операциях в секторе пищевых продуктов.
Enclosed product area (Участок с закрытыми продуктами)	Участок производства, на котором все продукты полностью закрыты (упакованы) и, как следствие, неуязвимы к загрязнениям, которые могут находиться в окружающей среде.
Flow diagram (Карта технологического процесса)	Систематическое представление последовательности шагов или операций, используемых при производстве или изготовлении конкретного пищевого продукта.
Food defence (Охрана пищевых продуктов)	Принятые процедуры, обеспечивающие защиту сырьевых материалов и пищевых продуктов от намеренного загрязнения или хищения.
Food fraud (Мошенничество с пищевыми продуктами)	Мошенничество и преднамеренное замещение, разбавление или добавление продукта или сырья или искажение продукта или материала с целью получения финансовой выгоды за счет увеличения кажущейся стоимости продукта или снижения стоимости его производства.
Food handler (Лицо, обрабатывающий пищевой продукт)	Любое лицо, которое обрабатывает или готовит пищу, независимо от того, открыта она (распакована) или упакована.
Food integrity (Целостность пищи)	Продукты, которые имеют ожидаемые свойства, субстанцию и качество (например, не замещенные, разбавленные, фальсифицированные или искаженные).

Food raw materials (Сырьевые материалы для пищевых продуктов)	Компоненты пищевого продукта, а также пищевые и технологические добавки, используемые при производстве продукта.
Food safety (Безопасность пищевых продуктов)	Обеспечение того, что пищевой продукт не наносит вреда потребителю, когда он готов и / или съеден в соответствии с его предполагаемым использованием.
Food safety culture (Культура безопасности пищевых продуктов)	Отношение, ценности и / или убеждения, которые преобладают на сайте, касаются важности безопасности продукта и уверенности в системах безопасности продукта, процессах и процедурах, используемых подразделением компании.
Food security (Продовольственная безопасность)	Принятые процедуры, обеспечивающие постоянное наличие сырьевых материалов и продуктов.
Fundamental requirement (Основное требование)	Требование Стандарта, касающееся системы, которая должна быть надежно отработанной, постоянно поддерживаться и контролироваться компанией, поскольку ее отсутствие или соблюдение этой системы в неполном объеме могут серьезно повлиять на пригодность или безопасность поставляемых продуктов.
Genetically modified organism (GMO) (Генетически модифицированный организм (ГМО))	Организм, генетический материал которого был изменен методом генной модификации таким образом, что в его ДНК были внедрены сторонние гены.
Global Food Safety Initiative (GFSI) (Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов)	Это проект, управляемый Форумом отрасли потребительских товаров (Consumer Goods Forum), предназначенный для гармонизации и определения целевых индикаторов для международных стандартов безопасности пищевых продуктов (www.mygfsi.com).
Good hygiene practice (Надлежащая санитарно-гигиеническая практика)	Совокупность процедур по контролю процессов, персонала и/или услуг для обеспечения системной поддержки заданных уровней санитарно-гигиенических требований для продуктов и/или услуг.
Good manufacturing practice (GMP) (Надлежащая производственная практика)	Внедренные процедуры и применяемые практики работы, разработанные на основе передовых практических методов.
Hazard (Опасность)	Фактор любого типа, который может нанести вред (обычно опасность бывает биологической, химической, физической или радиационной).
Hazard Analysis and Critical Control Point (НАССР) (Анализ рисков и критические контрольные точки (ХАССП))	Система, выявляющая, оценивающая и контролирующая риски, которые считаются существенными для безопасности пищевых продуктов
High-care area (Зона с повышенными санитарными требованиями)	Это зона, спроектированная для соблюдения высоких стандартов, где практики работы касаются персонала, ингредиентов, оборудования, упаковки и производственной среды целью предотвращения загрязнения патогенными микроорганизмами.
High-care product (Продукт с повышенными санитарными требованиями)	Продукт, который требует охлаждения или замораживания во время хранения, уязвим для роста патогенов, получил процесс снижения микробиологического загрязнения до безопасного уровня (обычно количество уменьшается в 10 ¹ - 10 ² раз)
High-risk area (Зона с высоким риском загрязнения)	Физически отделенная зона, спроектированная для соблюдения высоких санитарно-гигиенических стандартов. В таких зонах основной целью практик работы, касающихся персонала, ингредиентов, оборудования, упаковки и производственной среды, является предотвращение загрязнения продуктов патогенными микроорганизмами.
High-risk product (Продукт с высоким уровнем риска)	Охлажденные или замороженные готовые к употреблению без обработки/после разогрева продукты или блюда с высоким риском роста патогенных микроорганизмов.
Identity preserved (Сохранения подлинности)	Требование о сохранении определенного происхождения или показателей чистоты продукта по всей цепи производства пищевых продуктов (например, путем отслеживания и защиты от загрязнения).

Importer (Импортер)	Компания, способствующая перемещению продуктов через границы между странами. Обычно она является первым получателем продуктов в другой стране.
Incident (Инцидент)	Случай, в результате которого могут быть изготовлены или поставлены небезопасные, незаконные или несоответствующие продукты.
Initial audit (Первоначальный аудит)	Аудит на соответствие требованиям BRC Global Standard в компании/подразделении компании, у которых нет действующего сертификата BRC Global Standard. Это может быть самый первый аудит подразделения или повторный аудит подразделения, сертификация которого была аннулирована.
Inspection (Проверка)	Целенаправленная проверка (часто визуальная проверка в соответствии с «чек-листом» для производства, окружающей среды и оборудования) для обеспечения безопасной эксплуатации на ожидаемых уровнях.
Integrity (Целостность)	См. целостность пищи
Internal audit (Внутренний аудит)	Процесс общего аудита по всем работам и процессам в компании. Выполняется компанией или по поручению компании и предназначен для внутреннего пользования
Job description (Должностные обязанности)	Перечень обязанностей для указанной должности в компании.
Key staff (Ключевой персонал)	Персонал, действия которого влияют на безопасность, законность и качество готовых продуктов.
Legality (Законность)	Соответствие законам, действующим в месте производства и в странах, в которые продукты будут продаваться.
Lot (Лот)	См. Партия.
Low-risk area (Зона с низким риском загрязнения)	Участок, на котором для продуктов существуют минимальные риски загрязнения или роста микроорганизмов из-за переработки или других работ с пищевыми продуктами, или если безопасность таких продуктов будет обеспечена после последующей обработки или приготовления потребителем.
Malicious contamination (Злонамеренное загрязнение)	Преднамеренное загрязнение продукта или сырья с намерением причинить вред потребителю или ущерб компании или владельцу бренда.
Manufacturer (Производитель)	Компания, которая производит продукт из сырьевых материалов и/или компонентов и пакует продукты в упаковку для розничной торговли или поставляет бестарные продукты в упаковочные компании, которые фасуют продукты в упаковку для розничной торговли. Упаковочную компанию, которая фасует бестарные продукты в упаковку для розничной торговли, тоже можно называть «производителем».
May (Может)	Указывает на требования или текст с инструкциями, которые не являются обязательными для обеспечения соответствия Стандарту
Mitigation strategies (Стратегии смягчения последствий)	Элементы управления для удаления или снижения до приемлемого уровня идентифицированного риска, уязвимости или угрозы. Он часто используется в защите пищевых продуктов, где необходимы элементы управления, чтобы предотвратить возникновение потенциальных угроз.
Monitoring (Мониторинг)	Запланированная последовательность наблюдений или измерений заданных контрольных параметров для контроля непревышения предварительно заданных граничных значений
Non-conformity (Несоответствие)	Невыполнение указанных требований, касающихся безопасности, законности или качества продукта, или указанных требований к системам.
Open product area (Участок с открытыми продуктами)	Участок, в котором продукт открыт для окружающей среды (т.е. не полностью закрыт в упаковке или внутри оборудования/трубах).
Outer packaging (Наружная упаковка)	Упаковка, которую видно при выходе продукта из подразделения компании. Например, картонный короб может считаться наружной упаковкой, даже если он обтянут прозрачной пленкой.

Outsourced processing (subcontracted processing) (Аутсорсинговая обработка (обработка субподряда))	Аутсорсинговая обработка - это когда промежуточный производственный процесс или этап производства продукта завершается в другой компании или в подразделении компании.
Ownership (change of company ownership) (Собственность (смена собственности компании))	Смена владельца происходит, когда наименование передается от одного лица или лица другому, что приводит к изменению контроля над организацией.
Performance indicators (Показатели эффективности)	Сводные данные, которые выражены в количественной форме и дают представление об уровне соответствия по сравнению с согласованными целями (например, жалобы заказчиков, инциденты с продуктами, лабораторные данные).
Positive release (Положительный выпуск)	Обеспечение того, что продукт соответствует приемлемому стандарту до его выпуска для использования
Potable water (Питьевая вода)	Безопасная для питья вода, в которой нет загрязняющих веществ и опасных микроорганизмов и которая соответствует требованиям местного законодательства.
Premises (Помещения)	Здание или площадка, которые являются собственностью компании и проходят аудит вместе с подразделением компании.
Pre-packaged products (Заранее упакованные продукты)	Продукты в окончательной упаковке, предназначенные для продажи потребителям.
Prepared primary product (Готовый первичный продукт)	Пищевой продукт, который прошел мойку, обрезку, сортировку по размеру или по качеству и заранее упакован.
Prerequisite (Обязательные предварительные мероприятия)	Основные условия окружающей среды и технологические условия в пищевой промышленности, необходимые для производства безопасных пищевых продуктов. Мероприятия помогают контролировать основные опасности, возникающие при установившейся практике производственной работы и установившейся практике санитарно-гигиенической работы, и должны быть учтены в анализе ХАССП.
Preventive action (Предупреждающее действие)	Действие, выполняемое для устранения основной исходной причины (первопричины) выявленного несоответствия и предотвращения повторного возникновения несоответствия.
Primary packaging (Первичная упаковка)	Упаковка, которая сама является продаваемым товаром и которой пользуется и распоряжается потребитель (например, бутылка, крышка и этикетка розничной упаковки или контейнера для сыпучего материала).
Procedure (Процедура)	Согласованный метод выполнения действий или процессов, которые вводятся в работу и документируются в виде подробных инструкций или описаний техпроцессов (например, блок-схема).
Processed food (Пищевые продукты, прошедшие технологическую обработку)	Пищевые продукты, которые прошли обработку в ходе любого из следующих процессов: асептическое наполнение, выпечка, замес, купажирование, розлив в бутылки, панировка, сбраживание, консервирование, глазирование, варка, посол, нарезка, нарезка, перегонка, сушка, экструзия, ферментация, сублимационная сушка, заморозка, жарка, горячий розлив, облучение, микрофильтрация, обработка в микроволновой печи, измельчение, смешивание, упаковка в модифицированной газовой среде, вакуумная упаковка, упаковка, пастеризация, шинкование, копчение, паровая обработка или стерилизация.
Processing aid (Вспомогательные средства для обработки)	Любое вещество, отдельно не употребляемое как пищевой продукт, но специально применяемое при обработке сырьевых материалов, пищевых продуктов и их ингредиентов для достижения определенных технологических целей в ходе подготовки или обработки. При этом эти вещества могут привести к ненамеренному, но технически неизбежному наличию их остатков или их производных в конечном продукте – при условии что эти остатки не представляют какого-либо риска для здоровья и по технологии никак не влияют на готовый продукт.
Product recall (Отзыв продуктов)	Любые меры, целью которых является возврат непригодного продукта от заказчиков или конечных потребителей

Product withdrawal (Изъятие продуктов)	Любые меры, целью которых является возврат продуктов, которые не соответствуют техническим условиям или непригодные, от заказчиков, но не от конечных потребителей.
Protective clothing (Спецодежда)	Одежда, предназначенная для защиты продуктов от возможного загрязнения от тех лиц, которые ее носят.
Provenance (Происхождение)	Первоисточник или источник пищи или сырьевых материалов.
Quality (Качество)	Соответствие техническим условиям и ожиданиям заказчика.
Количественная проверка/материальный баланс (Quantity check/mass balance)	Сверка количества входящего сырьевого материала и использованного материала в конечном готовом продукте с учетом технологических отходов и промышленной переработки.
Quantity control (Контроль количества)	Проверка количества продуктов в упаковке. Контроль может относиться к весу, объему, количеству единиц продукта, размерам и т.д.
Quarantine (Карантин)	Статус, предоставляемый какому-либо материалу или продукту, который изолируется до получения подтверждения его пригодности для использования по назначению или для продажи.
Raw material (Сырьевой материал)	Любой исходный материал или материал, прошедший частичную обработку, используемый организацией для производства продуктов. К сырьевым материалам относятся пищевые ингредиенты, упаковочные материалы, добавки, технологические добавки и т.д.
Ready-to-cook food (Полуфабрикаты)	Пищевые продукты, определяемые производителем как требующие варки или другой обработки, достаточно результативной, чтобы уничтожить или снизить до приемлемого уровня количество опасных микроорганизмов
Ready-to-eat food (Пищевые продукты, готовые к употреблению)	Пищевые продукты, предназначенные производителем для непосредственного употребления людьми без приготовления полного цикла.
Ready-to-heat food (Пищевые продукты, готовые к употреблению после разогрева)	Пищевые продукты, определяемые производителем как пригодные к непосредственному употреблению людьми без приготовления. Разогрев продукта призван сделать продукт более приемлемым.
Recognised laboratory accreditation (Признанная лабораторная аккредитация)	Схемы лабораторной аккредитации, одобренные отдельными странами и на международном уровне. Аккредитация выдается компетентным органом и признается государственными органами или пользователями Стандарта (например, ИСО/МЭК 17025 или аналогичные).
Reference sample (Эталонный образец)	Согласованный продукт или компоненты, предлагаемые изготовителем для производства.
Requirement (Требование)	Утверждение, состоящее из пункта, при соблюдении которого подразделение компании сможет пройти сертификацию.
Retail brand (Розничный бренд)	Торговая марка, логотип, знак авторского права или адрес розничного оператора.
Retailer (Предприятие розничной торговли)	Компания, продающая продукцию в розницу.
Retailer-branded products (Фирменные продукты розничного оператора)	Продукты, на которые нанесен логотип, знак авторского права, адрес розничного оператора, или ингредиенты, применяемые при производстве в помещениях предприятия розничной торговли. Это продукты, ответственность за которые по закону несет розничный оператор.
Retained production sample (Переданный на сохранение образец продукции)	Репрезентативный продукт или компоненты, взятые из производственного цикла и надежно сохраняемые для дальнейшего использования.
Risk (Риск)	Вероятность повреждения из-за опасного фактора
Risk analysis (Анализ рисков)	Процесс, состоящий из трех компонентов: оценки рисков, управления рисками и информирования о рисках.

Risk assessment (Оценка рисков)	Выявление, анализ и оценка уровней рисков, которые могут возникнуть при выполнении процесса, для определения требуемой процедуры контроля.
Root cause(s) (Коренная причина (ы))	Исходная причина возникновения проблемы; результативное устранение такой причины позволит предотвратить повторение проблемы.
Sampling plan (План взятия образцов)	Документированный план, в котором указывается количество выбираемых образцов, критерии приемки или отбраковки и статистическая достоверность результатов.
Satellite depot (Вспомогательный пункт хранения)	Склад/площадка распределения, получающие продукты только из другого подразделения той же самой компании.
Schedule (План-график)	Документ в табличной форме с описанием действий и/или сроков их выполнения.
Seasonal production site (Подразделение с сезонным производством)	Подразделение, которое открывается специально для сбора и обработки продукта в течение короткого периода урожая такого продукта (обычно 12 недель или менее) в течение 12-месячного цикла.
Secondary packaging (Вторичная упаковка)	Упаковка, применяемая для комплектования и транспортировки товарных единиц предприятиям розничной торговли (например, короб из гофрокартона).
Senior management (Высшее руководство)	Руководители, несущие ответственность за стратегические/производственные решения на высшем уровне и имеющие право выделять финансовые или трудовые ресурсы, необходимые для внедрения Стандарта.
Shall (Должен)	Указывает на необходимость выполнения текста статьи.
Should (Следует)	Указывает на то, что соответствие тексту статьи или требования ожидается или желательно.
Подразделение компании	Подразделение компании; объект, который проходит аудит и которому выдается аудиторский отчет и сертификат.
Site (Технические условия)	Краткое или подробное описание материала, продукта или услуги
Specification (Спецификация)	Требования компании или физического лица, запрашивающих продукт или услугу.
Standard, the (Стандарт)	Международный стандарт безопасности пищевых продуктов, 8-я редакция.
Supplier (Поставщик)	Физическое лицо, фирма, компания или другое юридическое лицо, которым подразделение компании выдает заказ на поставку.
Suspension (Приостановление)	Если сертификация отменяется в течение определенного периода времени, в ожидании мер по исправлению положения со стороны компании.
Threat assessment (Оценка угрозы)	Оценка риска, предназначенная для изучения процессов подразделения компании для обеспечения безопасности продуктов и охраны пищевых продуктов
Traceability (Прослеживаемость)	Возможность проследить и контролировать сырьевые материалы, компоненты и продукты на всех этапах приемки, производства, обработки и распределения - от начала до конца и обратно.
Traded goods/products (Закупаемые товары/продукты)	Товары, которые не производятся или не обрабатываются на месте, а покупаются у внешнего поставщика, хранятся на сайте и продаются.
Trend (Тенденция)	Выявленная закономерность получаемых результатов.
Unannounced audit (Аудит без уведомления)	Аудит, дату которого компании заблаговременно не сообщают.
User (Пользователь)	Физическое лицо или организация, запрашивающие у компании информацию, касающуюся сертификации.
Utilities (Сети инженерного обеспечения)	Сети или услуги, такие как электроснабжение, водоснабжение и водоотведение, предоставляемые государственными предприятиями
Validation (Валидация)	Получение свидетельства из предоставленных объективных свидетельств о том, что меры по контролю или мероприятия, при условии надлежащего внедрения, могут привести к заданному результату.

Vehicle (Транспортное средство)	Любое средство, используемое для перевозки продуктов и способное перемещаться по дорогам, водным путям или авиалиниям. Транспортные средства могут быть с двигателем (например, грузовик) или без двигателя (например, контейнер или железнодорожный вагон).
Verification (Верификация)	Использование методов, процедур, испытаний и других способов оценки, дополняющих мониторинг, чтобы определить, выполняются ли или выполнены ли меры по контролю или мероприятия так, как планировалось
Vulnerability assessment (Оценка уязвимости)	Оценка риска, предназначенная для изучения процессов и цепочек поставок для потенциального мошенничества с продуктами питания. BRC Global Standards разработала руководство для оказания помощи подразделениям компании с оценкой уязвимости.
Where appropriate (В зависимости от ситуации)	Что касается требований Стандарта, компания будет оценивать необходимость требования и там, где это необходимо, внедрять системы, процессы, процедуры или оборудование, чтобы соответствовать этому требованию. При этом компания должна не забывать о требованиях законодательства, показателях передового уровня, установившихся практиках производственной работы, отраслевых директивах, а также о любой другой информации, касающейся производства безопасных и законных продуктов.
Work in progress/work in process (Незавершенные работы/ выполняемые работы)	Продукты незавершенного производства, промежуточные продукты или материалы, ожидающие завершения производственного процесса.
Workwear (Рабочая) одежда	Выдаваемая или разрешенная компанией одежда, предназначенная для защиты продуктов от возможного загрязнения от тех лиц, которые ее носят.

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

ВЫРАЖЕНИЕ ПРИЗНАТЕЛЬНОСТИ

BRC Global Standards выражает признательность членам рабочих групп и наблюдательных комитетов, помогавшим в разработке 8-ой редакции Международного стандарта безопасности пищевых продуктов BRC Их имена перечислены ниже в алфавитном порядке

Margot Aiono	J.M. Smucker
Rachel Baldwin	UK certification bodies co-operation group (Группа сотрудничества органов по сертификации Великобритании)
Giulio Battistella	Italian certification bodies co-operation group (Группа сотрудничества итальянских органов по сертификации)
Pam Beha	UKAS
Karen Betts	BRC Global Standards
Bart Bonroy	Dutch certification bodies co-operation group (Группа по взаимодействию датских органов по сертификации)
Paula Boulton	Provisions Trade Association
John Boyce	Trident Seafoods
David Brackston	BRC Global Standards
Gary van Breda	McDonald's Corporation
Scott Brian	Sainsbury's Supermarkets Ltd
Kerry Bridges	Walmart
Andrew Brown	Food and Drink Federation
Almudena Hernandez Cimiano	Spanish/Portuguese certification bodies co-operation group (Группа по взаимодействию испанских/ португальских органов по сертификации)
Lucinda Cobb	Lidl
Juergen Eichman	Kaufland
Anne Farouk	French certification bodies co-operation group (Группа по взаимодействию франкоязычных органов по сертификации)
Julia Ferrell	Bay State Milling
John Figgins	BRC Global Standards
Suzanne Finstad	Tyson Foods
Suzanne Froelich	Target
Kaarin Goodburn	Chilled Food Association
Jo Griffiths	BRC Global Standards
Dan Hamill	Newly Weds Foods
Dan Herzog	Gonnella Foods
Juliette Jahaj	Sainsbury's Supermarkets Ltd

Sherri Jenkins	JBS
Cindy Jiang	McDonald's Corporation
John Kukoly	BRC Global Standards
Heidi Lammers	Land O' Lakes
Richard Leathers	Campden BRI
Julia Love	Walgreens
Kenny Lum	Trident Seafoods
Darcy MacPhedran	Sobeys
Carol von Malsen	German-speaking certification bodies co-operation group (Группа по взаимодействию германоязычных органов по сертификации)
Rowena Marshall	Arla Foods
Amy McLester	PepsiCo
Richard Oakes	Morrisons
Tom Owen	BRC Global Standards
Alicia Pulings	Gonnella Foods
Clare Rapa-Marley	Tesco plc
Chris Rezendes	Spa Foods
Denise Rion	British Frozen Food Federation
David Roos	Aldi
Evan Rosen	PacMoore Products
Rebekah Rudolph	Newly Wed Foods
Patrick Sanchez	PepsiCo
Tom Sandbach	The Co-operative Group
Elizabeth Santos	Maple Leaf Foods
Samantha Shinbaum	Tyson Foods
Laurel Stoltzner	OSI Group
Christine Summers	Costco
Scott Thacker	Trident Seafoods
Tom Thornton	Asda
Jon Tugwell	Fresh Produce Consortium
Alain Turenne	Walgreens
Trish Twohig	Iceland Foods Ltd
Chris Ward	Booker Ltd
Garry Warhurst	British Meat Processors Association
William Watts	Waitrose
Jane Weitzel	Wegmans
Wendy White	Golden State Foods

BRC Global Standards
Floor 2
7 Harp Lane
London EC3R 6DP
Телефон: +44 (0)20 3931 8150
Email: enquiries@brcglobalstandards.com

Чтобы узнать больше о программе сертификации
BRC Global Standards, пожалуйста, посетите
WWW.BRCGLOBALSTANDARDS.COM

Чтобы узнать больше об он-лайн публикациях BRC Global Standards для
сертифицированных компаний, пожалуйста, посетите
WWW.BRCPARTICIPATE.COM

Чтобы купить полную опубликованную бумажную версию или версию
в PDF формате BRC Global Standards, пожалуйста, посетите
WWW.BRCBOOKSHOP.COM

