

Опубликована новая версия ISO 22000

Более двухсот заболеваний могут распространяться в пищевой цепочке, поэтому устойчивое производство продуктов питания является одной из самых главных проблем. Глобализация торговли пищевыми продуктами в большей степени осложняет безопасность пищевых продуктов, а новая редакция ISO 22000 на системы управления безопасностью пищевых продуктов дает своевременный ответ.

Безопасность пищевых продуктов подразумевает предотвращение, устранение потенциальной опасности, которая может возникнуть в любой момент от места производства и до места потребления продукции. Поскольку угрозы безопасности пищевых продуктов могут быть введены на любом этапе процесса, каждая компания в цепи поставок пищевых продуктов должна осуществлять надлежащий контроль за рисками. Фактически продовольственную безопасность можно поддерживать только совместными усилиями всех участвующих сторон: правительств, производителей, розничных торговцев и конечных потребителей.

ISO 22000:2018 , Системы менеджмента в области безопасности пищевой продукции – Требования для любой организации в пищевой цепочке , подходит для организаций всех типов. Основной задачей стандарта является трансформация управления безопасностью пищевых продуктов в непрерывно улучшающийся процесс. В основе данного стандарта содержится подход, применяемый к безопасности пищевых продуктов, который помогает выявлять, предотвращать и уменьшать опасность на протяжении всей цепочки питания.

Новый стандарт вносит ясность для тысяч компаний по всему миру, которые уже используют стандарт.

Последние изменения в стандарте включают:

- * Адаптацию структуры высокого уровня, общей для всех стандартов системы управления ИСО, что упрощает организациям объединение с ISO 22000 и другими системами менеджмента (такими, как ISO 9001 или ISO 14001) в необходимые сроки;
- * Новый подход к риску, как к жизненно важной концепции в пищевой промышленности, что отличает риск на операционном уровне от бизнес-уровня системы управления;
- * Тесная взаимосвязь с Кодексом Алиментариус, продовольственной группой Организации Объединенных Наций, которая разрабатывает руководящие принципы безопасности пищевых продуктов для правительств.

Новый стандарт предлагает контроль динамики рисков для безопасности пищевых продуктов, сочетая следующие общепризнанные ключевые элементы: интерактивную коммуникацию, управление системами, программы необходимых предварительных мероприятий (PRPs) и принципы анализа опасностей и критических контрольных точек (НАССР).

Якоб Файерманд (Jacob Faergemand), председатель технического комитета ИСО/ТК 34, Продукты питания , подкомитета 17, Безопасность систем менеджмента , говорит: «Чтобы удовлетворять потребностям рынка в безопасности пищевых продуктов, ISO

22000 разрабатывался заинтересованными сторонами, которые участвуют в обеспечении соответствующего уровня безопасности пищевых продуктов: управление, потребители, консалтинг, промышленность и исследования. Если система управления безопасностью пищевых продуктов будет разработана пользователями ISO 22000, Вы убедитесь в том, что требования рынка выполнены».

ISO 22000:2018 отменяет и заменяет ISO 22000:2005. Организации, сертифицированные по стандарту, имеют три года с момента публикации, чтобы перейти на новую версию.

Статья взята с сайта <https://www.iso.org/ru/news/ref2301.html>