

ОСОБЕННОСТИ НОВОЙ ВЕРСИИ СТАНДАРТА ISO 22000:2018

Международный стандарт ISO 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов» является новой версией аналогичного стандарта, принятого Международной организацией по стандартизации в 2005 году. Он подходит для всех организаций, деятельность которых связана с пищевыми продуктами. Основной целью его применения является создание, внедрение и постоянное улучшение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе подхода, позволяющего выявлять, предотвращать и уменьшать любые опасности для пищевого продукта на протяжении всей цепи производства и потребления.

Новая версия стандарта ISO 22000:2018 была утверждена и вступила в силу 19.06.2018. В ней применяется структура высокого уровня ISO (HLS – англ. High Level Structure) – общая для всех стандартов ISO, рассматривающих системы менеджмента организации, что способствует удобной интеграции системы менеджмента безопасности пищевых продуктов с другими системами менеджмента [1].

В связи с переходом к HLS в стандарт были внесены следующие основные положения [2]: определение контекста организации и понимание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон (п. 4. Окружение организации); определение рисков, которые могут повлиять на способность системы менеджмента достигать намеченных результатов, а также принятие мер управления рисками и определение целей и планирование изменений для системы менеджмента пищевой безопасности (п. 6. Планирование). Следующим нововведением является расшифровка в области применения стандарта организаций, вовлечённых прямо или косвенно в цепь производства и потребления пищевых продуктов. Кроме этого, значительно расширен перечень применяемых терминов и определений: введены такие понятия как «риск», «приемлемый уровень», «критерий действия» и некоторые другие.

Важно отметить, что в данном документе используется процессный подход, который включает в себя цикл «Планируй – Делай – Проверяй – Действуй» (PDCA), предусматривающий систематическое определение и управление процессами и их взаимодействием для достижения ожидаемых результатов в соответствии с политикой безопасности пищевых продуктов и стратегическим направлением организации. Согласно стандарту, управление процессами и системой в целом может достигаться через цикл PDCA с общим упором на риск-ориентированное мышление, нацеленное на использование возможностей и предотвращение нежелательных результатов. В ISO 22000-2018 цикл PDCA используется в процессном подходе на двух уровнях. Первый (организационное планирование и контроль) охватывает систему менеджмента безопасности пищевых продуктов в общем (пункты с 4 по 8 и с 9 по 10). Второй уровень (оперативное планирование и контроль) – это оперативные процессы системы менеджмента безопасности пищевой продукции, описанные в п. 8. Таким образом, цикл PDCA позволяет организации обеспечить для своих процессов достаточное управление и поддержку ресурсами, а также определить и принять меры по возможностям к улучшению.

ЛИТЕРАТУРА

1. Ключевые отличия ISO 22000-2018 от ISO 22000-2005 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.dnvgl.ru/assurance/Management-Systems/new-iso/transition/key-changes-in-iso-22000-2018-vs-iso-22000-2005.html>. – Дата обращения: 25.11.2018.

2. Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain: ISO 22000:2018. – Second edition 2018-06. – ISO, 2018. – P. 48.