Автор: ИСО Специалист
13.03.2012 12:27

Система Сертификации
Продукции, Работ и Услуг, Систем Менеджмента

ЕвроСтандартРегистр

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ИСО КОНСАЛТИНГ»

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ РОСС RU.С.04ЭЖС.МБ11.0036

Выдан: Обществу с ограниченной ответственностью
«Бурятмикропром»
(ООО «БМП»)

НАСТОЯЩИЙ СЕРТИФИКАТ УДОСТОВЕРЯЕТ:

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ
ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005)

Основание: Решение Органа по сертификации № 0036 от 23 апреля 2019 года

Дата выдачи: 24.05.2019 Срок действия до: 24.05.2022

Т.В. ГРИЧАНАЯ
Заместитель руководителя Органа

С.Т. БУТКИНА
Эксперт

№ 002528

Certification System
Goods Works and Services Management Systems

EuroStandardRegister

CERTIFICATION BODY
LIMITED LIABILITY COMPANY
"ISO CONSULTING"

CERTIFICATE OF CONFORMITY

№ РОСС RU.С.04ЭЖС.МБ11.0036
Is given to: "Buryatmyasprom"
Limited Liability Company
("BMP" LLC)

THIS CERTIFICATE CERTIFIES THAT

COMPLIES WITH THE REQUIREMENTS OF
ISO 22000:2005

By virtue of: Decision of the Certification Body № 0036 dated 23 April 2019

Issued: 24.05.2019 Expiry date: 24.05.2022

T.V. GRICHANAYA
Deputy Head of the Certification Body

S.T. BUTKINA
Expert

№ 002528

В России разработан идентичный ISO 22000:2018 национальный стандарт ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Система менеджмента безопасности пищевой продукции сертифицированная в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019 позволяет сертифицированной компании получить ряд преимуществ:

В стандарте ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) применена структура высокого уровня ISO (HLS), представляющая собой унифицированную структуру к различным системам менеджмента, впервые примененную в стандарте ГОСТ Р ИСО 9001-2015 (ISO 9001:2015).

В стандарте определены требования по реализации процессного подхода и риск-ориентированного мышления.

Повышение лояльности потребителей и партнеров;

Повышение лояльности надзорных органов;

Снижение штрафов, издержек связанных с возникающими рисками при производстве пищевой продукции;

Повышение имиджа компании как гарантирующей безопасность производимых продуктов;

Преимущества при тендерах, конкурсах на поставку пищевой продукции;

Повышение инвестиционной привлекательности;

Преимущества при заключении контрактов с Зарубежными партнерами, экспорта продукции;

Рост доверия надзорных органов;

Рост доверия покупателей и партнёров к поставляемым продуктам;

Таким образом, «Сертификат соответствия ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ИСО 22000:2018) позволяет сертифицированной компании демонстрировать всем заинтересованным лицам (потребители, партнеры, надзорные органы, инвесторы и т.д.) подтверждение соответствия производимой продукции требованиям безопасности и стремление компании к непрерывному улучшению системы управления пищевой безопасностью. Этот документ значительно облегчит работу и откроет новые горизонты любой организации, прямо или косвенно связанной с пищевыми продуктами.

Для начала работ по сертификации системы менеджмента пищевой безопасности Вам необходимо заполнить и направить нам заявку.
Сертификат соответствия системы менеджмента безопасности пищевой продукции требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) выдается на 3 года и подтверждается ежегодным инспекционным контролем.

Автор: ИСО Специалист
13.03.2012 12:27

{chronocontact}formagood{/chronocontact}

В стандарте определены требования по реализации процессного подхода и риск-ориентированного мышления.

В стандарте процессный подход использует двухуровневую концепцию цикла PDCA, (унифицированную структуру высокого уровня ISO), которая реализуется следующим образом:

-Первый уровень охватывает общую структуру системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

-Второй уровень охватывает производственные (операционные) процессы в рамках системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

В стандарте ISO 22000-2018 указаны требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции, которые объединяют следующие ключевые элементы:

-Интерактивный обмен информацией

-Системный менеджмент (ГОСТ Р ИСО 9001-2015 «Системы менеджмента качества.

Требования»)

-Программы обязательных предварительных мероприятий (ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Производство пищевой продукции»/ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Общественное питание»)

-Анализ рисков и критические контрольные точки (ХАССП), принципы ХАССП (HACCP)

Принципы, лежащие в основе современной методологии ХАССП

1.Проведение анализа опасностей

2.Определение критических контрольных точек

3.Задание критических пределов для каждой критической контрольной точки (ККТ)

4.Разработка системы мониторинга

5.Определение корректирующих действий

6.Разработка процедур верификации в отношении всех процессов

7.Разработка документации в отношении всех процедур и записей.

Организация должна разработать, внедрить, поддерживать в рабочем состоянии и актуализировать Программы обязательных предварительных мероприятий ПОПМ (PRP), чтобы облегчить предотвращение и/ или снижение загрязняющих веществ (в том числе опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции) в продукции, в процессах и в производственной среде. Требования к разработке, внедрению и обеспечению выполнения программ обязательных предварительных мероприятий ПОПМ (PRP) для помощи в управлении рисками, связанными с безопасностью пищевой продукции при ее производстве, установлены в национальном стандарте ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции», являющимся полным аналогом технической спецификации ISO/TS 22002-1:2009 «Prerequisite programs on food safety. Part 1. Food manufacturing»
Требования к разработке, внедрению и обеспечению выполнения программ обязательных предварительных мероприятий ПОПМ (PRP) для помощи в управлении рисками, связанными с безопасностью пищевой продукции в общественном питании, установлены в национальном стандарте ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание», являющимся полным аналогом технической спецификации ISO/TS 22002-2:2013 «Prerequisite programmes on food safety. Part 2. Catering»
Организация должна разработать Планы управления опасностями по каждой идентифицированной критической контрольной точке ККТ (CCP) или по каждой производственной программе обязательных предварительных мероприятий ППОПМ (OPRP), которые должны включать в себя в виде документированной информации:

a) описание опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, которой необходимо будет управлять в критической контрольной точке ККТ (CCP) или в ППОПМ (OPRP)

b) критические пределы для критической контрольной точки ККТ (CCP) или критерии выполнения ППОПМ (OPRP)

c) процедуры мониторинга, которые требуются для подтверждения того, что критическая контрольная точка ККТ (CCP) находится под контролем или критерии ППОПМ (OPRP) выполняются;

d) описание коррекции, которая будет предпринята в случае, если критические пределы для ККТ (CCP) или критерии выполнения ППОПМ (OPRP) соблюдаются;

e) распределение ответственности и полномочий;

f) ведение записей при мониторинге.

О Техническом регламенте ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

2011 год (9 декабря) - утвержден Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (решение Комиссии Таможенного Союза) (далее – ТР ТС 021/2011). Это является подтверждением того, что вопросами продовольственной безопасности озаботились уже высшие руководители стран - членов Таможенного союза.

В ТР ТС 021/2011 сформулированы требования не только к безопасности конечного пищевого продукта, но и к обеспечению этой безопасности на всех этапах пищевой цепочки.

2013 год (1 июля) - ТР ТС 021/2011 вступил в силу.

В п.2 статьи 10 главы 3 ТР ТС 021/2011 имеется требование: «При осуществлении процессов производства (изготовления) продукции, связанных с требованиями по безопасности такой продукции, изготовитель должден разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critikal Control Points), изложенных с части 3 настоящей статьи.

Автор: ИСО Специалист
13.03.2012 12:27

С 15 февраля 2015 года Если предприятие не имеет систему менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями Технического Регламента 021/2011:

-На руководство может быть наложено административное наказание в соответствии с Кодексом РФ «Об административных правонарушениях» № 195- ФЗ (статья 14.43);

-Повторное совершение указанного административного правонарушения в течении года повлечет наложение административного штрафа, в том числе на юридических лиц – от 700 тыс. руб. до 1 млн. руб. с конфискацией предметов административного правонарушения, либо административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток с конфискацией предметов административного правонарушения.

{chronocontact}formagood{/chronocontact}