



ОРГАН СЕРТИФІКАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ УКРАЇНСЬКОЇ АСОЦІАЦІЇ ЯКОСТІ
PERSONNEL CERTIFICATION BODY OF UKRAINIAN ASSOCIATION FOR QUALITY

Критерії оцінювання компетентності фахівців за кваліфікацією «Спеціаліст / Молодший спеціаліст систем управління безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2007, ISO 22000:2005, ISO 22000:2018)»

Спеціаліст / Молодший спеціаліст систем управління безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2007, ISO 22000:2005, ISO 22000:2018) кваліфікований для участі у розробці, впровадженні, підтримці і супроводі функціонування, подальшому розвитку систем менеджменту безпечності харчових продуктів (МБХП), включаючи HACCP (системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок), відповідно до вимог безпечності харчових продуктів компаній будь-якого розміру і видів діяльності, які відносяться до харчових продуктів (тваринництво, виробництво сільськогосподарської продукції, виробництво харчових продуктів, громадське харчування, гастрономія, кулінарія, транспортування харчових продуктів, товарообіг, роздрібний продаж, а також послуги, що до вище зазначених видів діяльності, такі як інспектування/ огляд/ обстеження, випробування, санітарія, харчові дослідження, харчова мікробіологія, харчова гігієна, послуги охорони здоров'я, що відносяться до цих сфер діяльності консультації та ін.).

Спеціаліст / Молодший спеціаліст систем управління безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2007, ISO 22000:2005, ISO 22000:2018) повинен мати вищу освіту, в харчовій сфері (технології харчових продуктів, мікробіології, хімії, ветеринарії, сільськогосподарства, економіки і т. ін.).

Спеціаліст систем управління безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2007, ISO 22000:2005, ISO 22000:2018) повинен мати загальний стаж роботи не менше **двох років** в харчовій сфері.

Приклади харчових галузей:

- Наукова діяльність, що відноситься до харчової галузі
- Сільське господарство - тваринництво чи рослинництво
- Технологія чи виробництво
- Лабораторія
- Експлуатація
- Продаж чи роздрібна торгівля
- Постачання чи послуги
- Належна Виробнича Практика (GMP) і Належна Гігієнічна Практика (GHP)
- Забезпечення якості чи системний менеджмент, включаючи системи HACCP
- Інтегровані системи менеджменту
- Управління бізнес процесами (BPR - реінженіринг процесів чи ін.) у компаніях, що відносяться до харчової галузі

Спеціаліст систем управління безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2007, ISO 22000:2005, ISO 22000:2018) повинні мати, принаймні, **один рік** практичного досвіду впровадження/управління системою HACCP і/чи інших систем харчової галузі.

Спеціаліст / Молодший спеціаліст систем управління безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2007, ISO 22000:2005, ISO 22000:2018) повинен мати сприйнятливий розум, бути неупередженим, прибічником якості і безпечності харчових продуктів, бути чесним, відданим справі, кваліфікованим, готовим вивчати і впроваджувати нові технології.

Спеціаліст / Молодший спеціаліст систем управління безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2007, ISO 22000:2005, ISO 22000:2018) повинен мати аналітичні здібності, бути схильним до постійного удосконалювання, демонструвати здатність працювати в командах й усвідомлювати можливі наслідки і витрати.

Кандидати повинні надати письмові докази освіти.

Кандидати повинні надати письмові докази професійного і практичного досвіду (тільки для **Спеціалістів** систем управління безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2007, ISO 22000:2005, ISO 22000:2018)).

Спеціаліст / Молодший спеціаліст систем управління безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2007, ISO 22000:2005, ISO 22000:2018) повинен бути компетентним в сферах діяльності, що відносяться до безпеності харчових продуктів, техніці і методах управління, включаючи:

- § Загальну харчову гігієну, GMP і GHP, систематичний підхід в сферах застосування HACCP, техніку і методи менеджменту,
- § Ідентифікацію, оцінку й аналіз ризиків, що відносяться до виробництва сировини, обробку, збереження, складування, поширення, збуту та використання харчових продуктів, включаючи постачання,
- § Визначення критичних контрольних точок, необхідне для управління ризиками,
- § Визначення запобіжних заходів для управління ризиками,
- § Визначення коригувальних заходів для управління в критичних контрольних точках при виникненні невідповідностей,
- § Визначення обсягів верифікації (перевірок) і валідації (затвердження) у системі HACCP,
- § Оцінку статистичних методів, збір інформації й аналіз,
- § Розробку і впровадження систем моніторингу,
- § Моніторинг і вимір систем, процесів і продуктів,
- § Виконання вимог документації,
- § Менеджмент проектів, планування і перегляд,
- § Менеджмент процесів.

Спеціаліст / Молодший спеціаліст систем управління безпечністю харчових продуктів повинен бути партнером для зовнішніх аудиторів.

Вимоги до спеціалізованої підготовки

Загальний час підготовки - **24 години**

Код	A	Розуміти і вміти пояснити
	B	На додаток до A, вміти вибирати відповідні методи і застосовувати їх
	C	На додаток до A і B, розробляти й інтегрувати відповідні методи й інтерпретувати результати

Зміст спеціалізованої підготовки

1	Системи менеджменту управління безпечністю харчових продуктів	
1.1	Вимоги стандарту ISO 22000 в діючих редакціях.	C
1.2	Принципи менеджменту безпеності харчових продуктів: Значимість безпеності харчових продуктів для споживачів Завдання виробників, торгівлі та уряду Ланцюговий підхід Сумісність з іншими системами менеджменту.	C
1.3	Політика безпеності харчових продуктів: Харчова безпеність як задача менеджменту Цілі безпеності харчових продуктів; менеджмент цілей безпеності харчових продуктів Звітність/розрахунок безпеності харчових продуктів і формулювання політики. Зобов'язання керівництва: Інтеграція аспектів і методів/інструментів Процесний менеджмент безпеності харчових продуктів Прибичність регулятивним і споживчим вимогам Затвердження політики безпеності харчових продуктів і цілей	B
1.4	Зовнішні і внутрішні процеси передачі інформації: Форми і техніка процесу спілкування з постачальниками, споживачами,	C

	органами влади та інших установ Внутрішня інформація – передача інформації персоналу безпеки харчових продуктів про зміни в регламентах і правилах	
1.5	Програми, необхідні як попередня умова, спрямовані на ефективне попередження й управління ризиками безпеки харчових продуктів (ППУР), використовуючи, наприклад, Належну Переробну Практику(GMP) Належну Сільськогосподарську Практику (GAP) Належну Гігієнічну Практику (GHP) Належну Практику Поширення/збуту (GDP) Належну Ветеринарну Практику (GVP) Належну Виробничу Практику (GPP) і Належну Торгову Практику (GTP) Належна Практика Роздрібною торгівлі (GRP) Розробка діючих ППУР.	C
1.6	Підготовчі кроки для впровадження аналізу ризиків: Законодавчі вимоги Специфікації продукції, включаючи критерії приймання Сировина, інгредієнти і матеріали, що контактують з продуктами Характеристики кінцевого продукту Графіки послідовності технологічних операцій /діаграми потоку, кроки процесу і контрольні виміри	C
1.7	Аналіз ризиків Визначення ризиків і встановлення прийнятних рівнів: Біологічні, хімічні і фізичні ризики харчової безпеки Поширення ризиків стосовно типу продукту, типу процесу і процесному устаткуванню Визначення прийнятного рівня ризиків безпеки харчових продуктів Оцінка ризиків: Визначення та аналіз ризиків безпеки харчових продуктів Розподіл за категоріями жорсткості та імовірності виникнення інцидентів Методологія оцінки ризиків безпеки харчових продуктів Визначення й оцінка контрольних вимірів: Ефективність контрольних вимірів Комбінація контрольних вимірів Управління контрольними вимірами за допомогою плану ППУР чи у межах плану НАССР.	C
1.8	Розробка плану НАССР Ідентифікація ККТ (Критичних контрольних точок): Визначення ККТ Опис ККТ Джерела виникнення ККТ і їх документація Визначення критичних меж для ККТ: Застосування параметрів моніторингу Мікробіологічні, хімічні і фізичні критичні межі Встановлення діючих меж Система моніторингу критичних контрольних точок: Система моніторингу для кожної ККТ Виміри чи спостереження до критичних меж Пристрої моніторингу Методи калібрування, що застосовуються Частота моніторингу Аналіз результатів моніторингу	C
1.9	Внутрішня взаємодія Передача знань та інформації персоналу, що впливає на безпеку харчових продуктів, включаючи знання й інформацію, стосовно: а) продукції чи нових видів продуктів б) сировини, інгредієнтів і послуг в) виробничих систем і устаткування г) виробничих приміщень, розташування устаткування, навколишнього середовища д) програм прибирання і санітарних обробок	C

	<p>е) систем упакування, транспортування, збереження і розподілу продуктів</p> <p>ж) регламентуючих вимог</p> <p>з) знань в сфері ризиків безпечності харчових продуктів і заходів контролю</p> <p>и) підтримки функціонування</p> <p>к) особистої гігієни</p> <p>л) контролю шкідників, паразитів</p> <p>м) послуг (стисненого повітря, льоду, випромінювань, вентиляції, води та ін.)</p> <p>н) менеджмент відходів</p> <p>о) районування (фізичний розподіл діяльності для запобігання забруднення/зараження)</p>	
1.10	<p>Законодавчі і регулятивні аспекти</p> <p>Законодавство:</p> <p>Національне і міжнародне законодавство</p> <p>Закони, система HACCP з усіма вимогами аналіз ризиків, відкликання продуктів</p> <p>Регламентуючі аспекти:</p> <p>Національні і міжнародні регламенти</p> <p>Акредитація і сертифікація</p>	В
1.11	<p>Стандарти менеджменту безпечності харчових продуктів</p> <p>Інші вимоги харчової торгівлі (наприклад EFSIS, BRC, IFS)</p>	С
1.12	Система управління безпечністю харчових продуктів	С
1.13	<p>Управління моніторингом і апаратура вимірів:</p> <p>Методи моніторингу і вимірів.</p>	В
1.14	<p>Верифікація/перевірка, валідація/затвердження та актуалізація системи менеджменту безпечності харчових продуктів</p> <p>Внутрішній аудит:</p> <p>Планування програм внутрішнього аудиту</p> <p>Визначення критеріїв аудиту, сфери, частоти і методів</p> <p>Об'єктивність і неупередженість процесу аудиту</p> <p>Оцінка результатів верифікації/перевірки:</p> <p>Використання результатів верифікації/перевірки, включаючи результати внутрішніх аудитів</p> <p>Перевірка дій для усунення виявлених невідповідностей і причин їх виникнення</p> <p>Оцінка системи менеджменту безпечності харчових продуктів</p> <p>Оцінка й аналіз:</p> <p>Результатів верифікації/перевірки і внутрішніх аудитів</p> <p>Інцидентів з потенційно небезпечними продуктами і коригувальних дій</p> <p>Побаження/пропозиції клієнтів, включаючи скарги, з питань безпечності харчових продуктів</p> <p>Актуалізація системи менеджменту безпечності харчових продуктів</p> <p>Використання результатів і висновків, отриманих після загальної оцінки/валідації аналізу і перегляду менеджменту. Розвиток аналізу ризиків і розробка детального плану HACCP</p>	С

Вимоги до процесу оцінювання професійних характеристик

Загальні знання і навички	Загальні знання і навички на рівні, який можна звичайно досягти, одержавши вищу освіту.
Спеціальні знання і навички	<p>Знання, розуміння, вірна інтерпретація стандарту ДСТУ ISO 22000:2007, ISO 22000:2005, ISO 22000:2018</p> <p>Можуть бути досягнуті шляхом:</p> <p style="text-align: center;">§ Спеціальних програм навчання</p> <p><u>Зміст навчальної програми:</u></p> <p>цілі і задачі навчання повинні відноситися до конкретних знань і навичок «Спеціаліста систем управління безпечністю харчових продуктів» / «Молодшого спеціаліста систем управління безпечністю харчових продуктів».</p>

	<p><u>Тривалість і методи:</u> 24 ак. години навчання в аудиторіях. Альтернативні форми навчання (наприклад, самонавчання, електронне навчання), можуть бути визначені в навчальній програмі, якщо відповідають цілям навчання, але не більше ніж на 40% загального обсягу навчальних годин. Альтернативні форми навчання можуть бути застосовані, якщо виконуються наступні умови:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ø Форма навчання підходить для цілей навчання. Ø Будь-яка форма навчання повинна бути зазначена в навчальному плані навчального закладу. Виконання навчального плану повинне бути документально підтверджено навчальним установою. <p>і</p> <ul style="list-style-type: none"> · Досвіду роботи на робочому місці в конкретній області менеджменту управління безпечністю харчових продуктів протягом не менше одного року (тільки для Спеціалістів систем управління безпечністю харчових продуктів).
<p>Особистісні характеристики</p>	<ul style="list-style-type: none"> · Вимоги до загальних навичок роботи й особистої поведінки розроблені з погляду професійних і технічних посад, залучених у розслідування і рішення проблем, у взаємодії з іншими керівниками, професіоналами, експертами, клієнтами і/чи зацікавленими сторонами, залученими у керування групами співробітників у робочих ситуаціях на рівні, який можна чекати в результаті двох років досвіду роботи (тільки для Спеціалістів систем управління безпечністю харчових продуктів). · Особистісні характеристики (поведінка, напрям думок) повинні відповідати, визначеним вище і бути продемонстровані шляхом підписання Кодексу професійної поведінки ОСП УАЯ.

Директор ОСП УАЯ



Ю.Б. Кабаков