

35. ДОДАТОК 27. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КОМПЕТЕНТНОСТІ ФАХІВЦІВ ЗА КВАЛІФІКАЦІЄЮ «СПЕЦІАЛІСТ / МОЛОДШИЙ СПЕЦІАЛІСТ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ» ДСТУ ISO 22000:2007, (ISO 22000:2005, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT)

Ф-55-49
Додаток 27 до ДП ОСП-18

Критерії оцінювання компетентності фахівців за кваліфікацією «Спеціаліст / Молодший спеціаліст систем управління безпечністю харчових продуктів» ДСТУ ISO 22000:2007, (ISO 22000:2005, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT)

Спеціаліст / Молодший спеціаліст систем управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2007, (ISO 22000:2005, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) 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, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) 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, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) 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, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) 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, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) 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, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) 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, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT)).

Спеціаліст / Молодший спеціаліст систем управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2007, (ISO 22000:2005, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) повинен бути компетентним в сферах діяльності, що відносяться до безпечністі 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	А Розуміти і вміти пояснити
	В На додаток до А, вміти вибирати відповідні методи і застосовувати їх
	С На додаток до А і В, розробляти й інтегрувати відповідні методи й інтерпретувати результати

Зміст спеціалізованої підготовки

1	Система менеджменту управління безпечністю харчових продуктів	
1.1	Вимоги стандарту ISO 22000 в діючих редакціях.	С
1.2	Принципи менеджменту безпечністі харчових продуктів: Значимість безпечністі харчових продуктів для споживачів Завдання виробників, торгівлі та уряду Ланцюговий підхід Сумісність з іншими системами менеджменту.	С
1.3	Політика безпечністі харчових продуктів: Харчова безпечністі як задача менеджменту Цілі безпечністі харчових продуктів; менеджмент цілей безпечністі харчових продуктів Звітність/розрахунок безпечністі харчових продуктів і формулювання	В

	<p>політики. Зобов'язання керівництва: Інтеграція аспектів і методів/інструментів Процесний менеджмент безпечності харчових продуктів Приблизність регулятивним і споживчим вимогам Затвердження політики безпечності харчових продуктів і цілей</p>	
1.4	<p>Зовнішні і внутрішні процеси передачі інформації: Форми і техніка процесу спілкування з постачальниками, споживачами, органами влади та інших установ Внутрішня інформація – передача інформації персоналу безпечності харчових продуктів про зміни в регламентах і правилах</p>	С
1.5	<p>Програми, необхідні як попередня умова, спрямовані на ефективне попередження й управління ризиками безпечності 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 Роздрібно́ї торгівлі (GRP) Розробка діючих ППУР.</p>	С
1.6	<p>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</p>	С
1.7	<p>Аналіз ризиків Визначення ризиків і встановлення прийнятних рівнів: Біологічні, хімічні і фізичні ризики харчової безпечності Поширення ризиків стосовно типу продукту, типу процесу і процесному устаткуванню Визначення прийнятного рівня ризиків безпечності харчових продуктів Оцінка ризиків: Визначення та аналіз ризиків безпечності харчових продуктів Розподіл за категоріями жорсткості та імовірності виникнення інцидентів Методологія оцінки ризиків безпечності 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.</p>	С
1.8	<p>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</p>	С

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

<p>Результатів верифікації/перевірки і внутрішніх аудитів Інцидентів з потенційно небезпечними продуктами і коригувальних дій Побажання/пропозиції клієнтів, включаючи скарги, з питань безпечності харчових продуктів Актуалізація системи менеджменту безпечності харчових продуктів Використання результатів і висновків, отриманих після загальної оцінки/валідації аналізу і перегляду менеджменту. Розвиток аналізу ризиків і розробка детального плану НАССР</p>	
---	--

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> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Спеціальних програм навчання <p><u>Зміст навчальної програми:</u> 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"> ➤ Форма навчання підходить для цілей навчання. ➤ 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).
Особистісні характеристики	<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.