

**36. ДОДАТОК 28. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КОМПЕТЕНТНОСТІ ФАХІВЦІВ ЗА КВАЛІФІКАЦІЄЮ «МЕНЕДЖЕР / МОЛОДШИЙ МЕНЕДЖЕР СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ» ДСТУ ISO 22000:2007, (ISO 22000:2005, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT)**

Ф-55-50  
Додаток 28 до ДП ОСП-18

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

Менеджер / Молодший менеджер систем безпечністі харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2007, (ISO 22000:2005, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) кваліфікований для покладання відповідальності за розробку, впровадження, підтримку і супровід функціонування, подальший розвиток систем менеджменту безпечністі харчових продуктів (МБХП), включаючи НАССР (системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок), відповідно до вимог безпечністі 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.).

Менеджер / Молодший менеджер систем безпечністі харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2007, (ISO 22000:2005, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) може діяти як представник керівництва і як фахівець, що сприяє досягненню вимог безпеки споживача всюди в організації і/чи компанії.

**ВИМОГИ ДО ОСВІТИ І ПРАКТИЧНОГО ДОСВІДУ**

Сертифіковані Менеджер систем безпечністі харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2007, (ISO 22000:2005, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) повинні мати вищу освіту, в харчовій сфері (технології харчових продуктів, мікробіології, хімії, ветеринарії, сільського господарства, економіки і та ін.).

Менеджер систем безпечністі 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 **чотирьох 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 НАССР
- Інтегровані системи менеджменту

- Управління бізнес процесами (BPR - реінженіринг процесів чи ін.) у компаніях, що відносяться до харчової галузі

Менеджер систем безпечності харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2007, (ISO 22000:2005, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) повинні мати, принаймні, **два роки** практичного досвіду впровадження/управління системою HACCP і/чи інших систем харчової галузі.

#### **ОСОБИСТІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Менеджер / Молодший менеджер систем безпечності 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. Менеджер / Молодший менеджер систем безпечності 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, мати організаторські здібності, демонструвати здатність працювати в командах й усвідомлювати можливі наслідки і витрати.

Кандидати повинні надати письмові докази освіти, професійного і практичного досвіду.

#### **ВИМОГИ ДО ЗДІБНОСТЕЙ ПІСЛЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНОЇ ПІДГОТОВКИ**

Менеджер / Молодший менеджер систем безпечності 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 безпечності 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.

Менеджер / Молодший менеджер систем безпечності харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2007, (ISO 22000:2005, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) повинен мати здатність розробляти, впроваджувати, підтримувати функціонування та удосконалювати системи безпечності харчових продуктів, включаючи HACCP (системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок), що відповідають вимогам безпечності харчових продуктів організацій будь-якого розміру і виду діяльності, що відносяться до харчових продуктів (виробництво сировини, обробка, збереження, складування, постачання, поширення, збут, ресторани функції тощо).

Менеджер систем безпечності харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2007, (ISO 22000:2005, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) повинен мати здатність діяти як представник керівництва і як особа, що сприяє досягненню вимог безпечності споживача всюди в організації і/чи компанії.

Менеджер / Молодший менеджер систем безпечності харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2007, (ISO 22000:2005, IDT), ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) повинен бути

здатним провести аудит систем безпечності харчових продуктів, діяти як внутрішній аудитор і бути партнером для зовнішніх аудиторів.

#### ВИМОГИ ДО СПЕЦІАЛІЗОВАНОЇ ПІДГОТОВКИ

Загальний час підготовки - **80 годин**.

У випадку, якщо заявник вже опанував кваліфікацією такою, як, наприклад, Менеджер систем якості, загальний час відповідної підготовки може бути пропорційно адаптовано.

<b>Код</b>	<b>A</b>	Розуміти і вміти пояснити
	<b>B</b>	На додаток до A, вміти визначити відповідні методи і застосовувати їх
	<b>C</b>	На додаток до A і B, вміти вибирати, інтегрувати відповідні методи та інтерпретувати результати

#### Зміст спеціалізованої підготовки:

<b>1.</b>	<b>Управління безпечністю харчових продуктів</b>	
<b>1.1</b>	<b>Базові принципи менеджменту:</b> Прийняття рішень Планування Організація Трудові/людські ресурси Перегляд	<b>B</b>
<b>1.2</b>	<b>Принципи менеджменту безпечності харчових продуктів:</b> Значимість безпечності харчових продуктів для споживачів Завдання виробників, торгівлі та уряду Ланцюговий підхід Сумісність з іншими системами менеджменту.	<b>C</b>
<b>1.3</b>	<b>Концепції:</b> Безпека і якість; безпечність продуктів; НАССР Системи безпечності харчових продуктів і аудит Харчовий ланцюг.	<b>C</b>
<b>1.4</b>	<b>Політика безпечності харчових продуктів:</b> Харчова безпечність як задача менеджменту Цілі безпечності харчових продуктів; менеджмент цілей безпечності харчових продуктів  Інформація про харчову безпечність і процеси передачі інформації Законодавство і стандартизація Звітність/розрахунок безпечності харчових продуктів і формулювання політики.	<b>B</b>
<b>1.5</b>	<b>Організаційні концепції:</b> Організаційні принципи і відповідні процедури та правила Організаційна структура повноважень/відповідальності, задачі і компетенція	<b>B</b>
<b>1.6</b>	<b>Зобов'язання керівництва:</b> Інтеграція аспектів і методів/інструментів Процесний менеджмент безпечності харчових продуктів Прибичність регулятивним і споживчим вимогам Затвердження політики безпечності харчових продуктів і цілей	<b>B</b>
<b>1.7</b>	<b>Законодавство і стандарти</b>	<b>C</b>

	Національне харчове законодавство; директиви Європейського Союзу Національні регламенти і стандарти Міжнародні і національні настанови	
<b>2.</b>	<b>Організація функцій харчової безпеки</b>	
<b>2.1</b>	<b>Організація і координація:</b> Організація делегування відповідальності і координація завдань Завдання і положення команди харчової безпеки, роль персоналу безпеки харчових продуктів	<b>C</b>
<b>2.2.</b>	<b>Зовнішні і внутрішні процеси передачі інформації:</b> Форми і техніка процесу спілкування з постачальниками, споживачами, органами влади та інших установ Внутрішня інформація – передача інформації персоналу безпеки харчових продуктів про зміни в регламентах і правилах	<b>C</b>
<b>2.3.</b>	<b>Аудит</b> Аудит і перегляд систем менеджменту безпеки харчових продуктів Аудит продукції, процесу і системи Принципи техніки інтерв'ю.	<b>B</b>
<b>3</b>	<b>Принципи менеджменту процесу</b>	
	<b>Процес</b> Визначення/ідентифікація процесу Планування процесу. Менеджмент процесу Вимір процесу Удосконалювання процесу.	<b>B</b>
<b>4.</b>	<b>Менеджмент ресурсів</b>	
<b>4.1</b>	<b>Трудові/людські ресурси:</b> Аналіз потреб у компетентності, освіті і підготовці Зміст внутрішніх програм підготовки з верху до низу Ідентифікація коротко- і довгострокових потреб у підготовці Специфікація й організація програм підготовки Оцінка ефективності підготовки Методи ведення/підтримки записів про освіту, професійний досвід, підготовку і кваліфікації	<b>B</b>
<b>4.2</b>	<b>Інфраструктура</b>	<b>B</b>
<b>4.3</b>	<b>Виробниче середовище</b>	<b>B</b>
<b>5.</b>	<b>Планування і випуск/виготовлення харчових продуктів</b>	
<b>5.1</b>	<b>Планування проектування і розробки:</b> Стадії проектування і розробки, сполучення між ними. Чіткий розподіл повноважень і відповідальності. Систематичне планування, що регулюється аналізом ризиків.	<b>B</b>
<b>5.2</b>	<b>Програми, необхідні як попередня умова, спрямовані на ефективно попередження й управління ризиками безпеки харчових продуктів (ППУР), використовуючи, наприклад, Належну Переробну Практику(GMP)</b>	<b>C</b>

	<p>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) діючих ППУР.</p>	Розробка
5.3	<p><b>Підготовчі кроки для впровадження аналізу ризиків:</b> 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
6	<b>Аналіз ризиків</b>	
6.1	<p><b>Визначення ризиків і встановлення приймальних рівнів:</b> Біологічні, хімічні і фізичні ризики харчової безпеки Поширення ризиків стосовно типу продукту, типу процесу і процесному устаткуванню Визначення прийняттого рівня ризиків безпеки харчових продуктів</p>	С
6.2	<p><b>Оцінка ризиків:</b> Визначення та аналіз ризиків безпеки харчових продуктів Розподіл за категоріями жорсткості та імовірності виникнення інцидентів Методологія оцінки ризиків безпеки харчових продуктів</p>	С
6.3	<p><b>Визначення й оцінка контрольних вимірів:</b> Ефективність контрольних вимірів Комбінація контрольних вимірів Управління контрольними вимірами за допомогою плану ППУР чи у межах плану НАССР.</p>	В
7	<b>Розробка плану НАССР</b>	
7.1	<p><b>Ідентифікація ККТ (Критичних контрольних точок):</b> Визначення ККТ Опис ККТ Джерела виникнення ККТ і їх документація</p>	• С
7.2	<p><b>Визначення критичних меж для ККТ:</b> Застосування параметрів моніторингу Мікробіологічні, хімічні і фізичні критичні межі Встановлення діючих меж</p>	С
7.3	<p><b>Система моніторингу критичних контрольних точок:</b> Система моніторингу для кожної ККТ Виміри чи спостереження до критичних меж Пристрої моніторингу Методи калібрування, що застосовуються Частота моніторингу Аналіз результатів моніторингу</p>	• С
8	<b>Функціонування системи менеджменту безпеки харчових продуктів</b>	
8.1	<b>Система простежування:</b>	• С

	Ідентифікація серії продукції і її зв'язків з партією сировини; обробка даних і поширення записів	
8.2	<b>Коригувальні дії і корекція:</b> Нагляд за невідповідностями (включаючи скарги споживачів) Установлення причин виникнення невідповідностей Оцінка потреби в реагуванні, щоб уникнути виникнення подальших невідповідностей Визначення необхідної корекції	• С
8.3	<b>Обробка потенційно небезпечних продуктів і відкликання:</b> Визначення небезпечних продуктів Ізоляція небезпечних продуктів для запобігання розподілу/поширення Відкликання небезпечних продуктів після постачання Інформування зацікавлених сторін (наприклад, влада, споживачі і/чи клієнти) Знищення небезпечних продуктів під спостереженням	В
9	<b>Соціальні аспекти</b>	
9.1	<b>Задоволеність персоналу:</b> Мотивація, заохочення Мотивація в межах менеджменту й організації Вимір задоволеності персоналу	В
9.2	<b>Процес передачі інформації, загальне:</b> Процес передачі інформації, місце і роль фахівців безпечності харчових продуктів Менеджмент змін безпечності харчових продуктів Участь в управлінні і діючих рівнях Кампанії (рух) щодо безпечності харчових продуктів Інформація з аспектів мотивації в межах управління та організації Стиль управління, культура і корпоративна індивідуальність	В
9.3	<b>Зовнішній процес передачі інформації</b> Ефективна взаємодія з: а) постачальниками, представниками торгівлі, субпостачальниками, підрядчиками, замовниками; б) споживачами в) органами влади з питань безпечності харчових продуктів	В
9.4	<b>Внутрішня взаємодія</b> 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)	С
10	<b>Законодавчі і регулятивні аспекти</b>	
10.1	<b>Законодавство:</b> Національне і міжнародне законодавство	В
ТОВ «ОСП УАЯ»		ДП ОСП-18
		Редакція 4 від 03.03.2020



	Законодавство, система HACCP з усіма вимогами аналіз ризиків, відкликання продуктів	
10.2	<b>Регламентуючі аспекти:</b> Національні і міжнародні регламенти Акредитація і сертифікація	<b>B</b>
10.3	<b>Стандарти менеджменту безпеки харчових продуктів</b>	<b>C</b>
10.4	<b>Інші вимоги харчової торгівлі (наприклад EFSIS, BRC, IFS)</b>	<b>C</b>
10.5	<b>Інші стандарти (наприклад, з питань екології, професійного здоров'я і безпеки)</b>	<b>A</b>
11	<b>Верифікація/перевірка, валідація/затвердження та актуалізація системи менеджменту безпеки харчових продуктів</b>	
11.1	<b>Управління моніторингом і апаратура вимірів:</b> Методи моніторингу і вимірів.	<b>B</b>
11.2	<b>Внутрішній аудит:</b> Планування програм внутрішнього аудиту Визначення критеріїв аудиту, сфери, частоти і методів Об'єктивність і неупередженість процесу аудиту	• <b>C</b>
11.3	<b>Оцінка результатів верифікації/перевірки:</b> Використання результатів верифікації/перевірки, включаючи результати внутрішніх аудитів Перевірка дій для усунення виявлених невідповідностей і причин їх виникнення	<b>C</b>
11.4	<b>Оцінка системи менеджменту безпеки харчових продуктів</b> Оцінка й аналіз: Результатів верифікації/перевірки і внутрішніх аудитів Інцидентів з потенційно небезпечними продуктами і коригувальних дій Побажання/пропозиції клієнтів, включаючи скарги, з питань безпеки харчових продуктів	<b>C</b>
11.5	<b>Актуалізація системи менеджменту безпеки харчових продуктів</b> Використання результатів і висновків, отриманих після загальної оцінки/валідації аналізу і перегляду менеджменту. Розвиток аналізу ризиків і розробка детального плану HACCP	<b>C</b>