

**59. ДОДАТОК 51. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КОМПЕТЕНТНОСТІ ФАХІВЦІВ ЗА КВАЛІФІКАЦІЮ «ЧЛЕН ГРУПИ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»**Ф-55-67  
Додаток 51 до ДП ОСП-18**Критерії оцінювання компетентності фахівців за кваліфікацією  
«Член групи безпечності харчових продуктів»  
Особисті характеристики**

Член групи безпечності харчових продуктів кваліфікується в Органі сертифікації персоналу Української асоціації якості (ОСП УАЯ) для проведення робіт з розробки, впровадження та функціонування систем управління безпечністю харчових продуктів (далі – СУБХП) відповідно до вимог Наказу № 590 Мінагрополітики «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», Кодексу Аліментаріус, міжнародних стандартів серії ISO 22000 в діючих редакціях, а також ведення робіт, пов'язаних із аналізуванням небезпечних чинників, плануванням та впровадженням процесів, необхідних для валідації заходів керування, аналізуванням результатів дій щодо верифікації СУБХП, систематичного оцінювання індивідуальних результатів запланованої верифікації, оцінювання СУБХП із запланованою періодичністю для її оновлення..

Член групи безпечності харчових продуктів повинний демонструвати компетентність у застосуванні програм-передумов (далі ПП) та концепції НАССР на підприємстві для запобігання виникнення ризиків небезпечних чинників тим самим підвищуючи рівень безпечності продуктів харчування на всіх етапах виробничої діяльності.

Це включає, але не обмежується наступним:

- Здатність розробляти та впроваджувати ПП та встановлювати належні методи їх верифікації;
- Розуміння принципів НАССР та логічній послідовності впровадження 12 кроків при їх впровадженні;
- Здатність збирати доречну інформацію, яка необхідна для виконання аналізу небезпечних чинників (описи характеристик сировини, компонентів, допоміжних матеріалів, що контактують з продукцією, описи кінцевих продуктів включно з використанням за призначеністю, блок-схеми виробничих процесів, опис стадій процесів та заходів керування);
- Здатність ідентифікувати біологічні (включаючи ГМО), хімічні (включаючи алергени), радіологічні та фізичні небезпечні чинники та визначати їх прийнятні рівні;
- Здатність оцінювати потенційні небезпечні чинники харчових продуктів у їх зв'язку з харчовим ланцюгом;
- Здатність проводити вибирання та розподіляння за категоріями заходів керування;
- Здатність установлювати та впроваджувати заходи керування в рамках операційних програм-передумов та плану НАССР, встановлювати системи моніторингу КТК та критерій дій;
- Здатність планувати та проводити верифікацію СУБХП та валідацію заходів керування, аналізувати та оцінювати їх результати;
- Знання доречних законодавчих та регламентувальних вимог, вміння застосовувати їх при проведенні оновлення СУБХП;
- Демонстрація знань щодо вимог відповідних стандартів систем управління безпечністю харчових продуктів.

**Вимоги до спеціалізованої підготовки**

Обсяг підготовки – 24 академічних годин.

<b>Код</b>	<b>А</b>	Розуміти і вміти пояснити
	<b>В</b>	На додаток до А, вміти вибирати відповідні методи і застосовувати їх
	<b>С</b>	На додаток до А і В, розробляти й інтегрувати відповідні методи й інтерпретувати результати

### Зміст спеціалізованої підготовки

<b>1</b>	<b>Системи менеджменту управління безпечністю харчових продуктів</b>	
<b>1.1</b>	Вимоги стандарту ISO 22000 в діючих редакціях.	<b>С</b>
<b>1.2</b>	Вимоги Наказу № 590 Мінагрополітики «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» / Кодексу Аліментаріус	<b>С</b>
<b>1.3</b>	Концепція НАССР Ключові елементи та принципи НАССР Підхід в межах харчового ланцюга «Від ферми до столу» Терміни та визначення понять НАССР Законодавчі та регламентувальні вимоги щодо безпечністі харчових продуктів (міжнародні та України) Переваги впровадження НАССР	<b>С</b>
<b>1.4</b>	Цільове призначення стандарту ISO 22000 Ключові елементи та принципи менеджменту безпечністі харчових продуктів Терміни та визначення понять стандарту ISO 22000 Процесний менеджмент безпечністі харчових продуктів Переваги впровадження стандарту ISO 22000	<b>С</b>
<b>1.5</b>	Вимоги до документованої інформації НАССР Планування СУБХП Функції, обов'язки та повноваження Кваліфікація, компетентність Система простежуваності Готовність до надзвичайних та реагування на них	<b>В</b>
<b>1.6</b>	Політика щодо безпечністі харчових продуктів Вимоги до документованої інформації Планування СУБХП Планування цілей організації в сфері безпечністі харчових продуктів та дій для їх досягнення Функції, обов'язки та повноваження Кваліфікація, компетентність Управління процесами, продукцією та послугами наданими іззовні, які стосуються СУБХП	<b>В</b>
<b>1.7</b>	Зовнішні і внутрішні процеси передачі інформації: Форми і техніка процесу спілкування з постачальниками, споживачами, органами влади та інших установ Внутрішня інформація – передача інформації персоналу групи НАССР	<b>С</b>
<b>1.8</b>	Програми, необхідні як попередня умова, спрямовані на ефективне попередження й управління небезпечними чинниками харчових продуктів (ПП),	<b>В</b>

	використовуючи, наприклад, Належну Переробну Практику(GPP) Належну Сільськогосподарську Практику (GAP) Належну Гігієнічну Практику (GHP) Належну Практику Поширення/збуту (GDP) Належну Ветеринарну Практику (GVP) Належну Виробничу Практику (GMP) і Належну Торгову Практику (GTP) Належна Практика Роздрібної торгівлі (GRP) Застосовні стандарти серії ISO/TS 22002, кодекси правил та настанови Розробка та впровадження ПП.	
<b>1.9</b>	Застосовні стандарти серії ISO/TS 22002, кодекси правил та настанови	<b>В</b>
<b>1.10</b>	Попередні кроки, щоб уможливити аналіз небезпечних чинників: Описи характеристик сировини, компонентів, допоміжних матеріалів, що контактують з продукцією Описи кінцевих продуктів включно з використанням за призначеністю Блок-схеми виробничих процесів, опис стадій процесів та заходів керування	<b>С</b>
<b>1.11</b>	Аналізування небезпечних чинників: Ідентифікація небезпечних чинників та визначати їх прийнятних рівнів Оцінювання потенційних небезпечних чинників харчових продуктів; Проведення вибирання та розподіляння за категоріями заходів керування; Установлення та впровадження заходів керування в рамках операційних програм-передумов та плану НАССР	<b>С</b>
<b>1.12</b>	Розробка та впровадження плану НАССР та операційних програм передумов Ідентифікація КТК (критичних точок контролю) та критеріїв дії Визначення критичних меж для ККТ та критеріїв дії Встановлення системи моніторингу КТК та критерій дій Дії в разі відхилення від критичних меж або критеріїв дій	<b>С</b>
<b>1.13</b>	Управління моніторингом та вимірюванням	<b>В</b>
<b>1.14</b>	Планувати та проведення верифікації СУБХП Планування методів та проведення валідації заходів керування, Аналізування та оцінювання результатів валідації та верифікації	<b>С</b>
<b>1.15</b>	Управління невідповідностями продуктів та процесів: Робота зі скаргами Коригування Коригувальні дії Поводження з потенційно небезпечною продукцією Оцінювання продукції для випуску Поводження з небезпечною продукцією	<b>С</b>
<b>1.16</b>	Навчання персоналу	<b>А</b>
<b>1.17</b>	Оновлення СУБХП	<b>А</b>
<b>1.18</b>	Акредитація органів сертифікації та сертифікація СУБХП	<b>А</b>

**Вимоги до процесу оцінювання професійних характеристик**

<b>Кваліфікація</b>	Загальні знання і навички на рівні, який можна звичайно досягти, одержавши вищу освіту що відноситься до відповідного сектора економіки (технології харчових продуктів, біотехнології, мікробіології, хімії, ветеринарії,
---------------------	---

	сільського господарства, та ін.).
<b>Досвід роботи</b>	<p>Не менше <b>одного року</b> на підприємстві відповідного напрямку за категоріями що відноситься до відповідного сектора економіки (технології харчових продуктів, біотехнології, мікробіології, хімії, ветеринарії, сільського господарства та ін.).</p> <p>Це повинно включати щонайменше <b>дворічний</b> досвід роботи у виконанні функцій, пов'язаних з забезпеченням безпечності харчових продуктів при виробництві або виготовленні харчових продуктів, у роздрібній торгівлі, інспекційній діяльності або забезпеченні виконання нормативних вимог, або еквівалентний досвід роботи у якості консультанта. Якщо кандидат займався консалтингом у відповідному секторі економіки, то необхідні роки роботи у цьому секторі можуть бути еквівалентні особисто розробленим і доведеним до сертифікації як мінімум <b>шести</b> відповідних систем менеджменту.</p>
<b>Спеціальні знання і навички</b>	<p>Спеціальні знання і навички можуть бути досягнуті шляхом:</p> <p><b>1. Спеціальної програми навчання з управління безпечністю харчових продуктів.</b></p> <p><b>Зміст навчальної програми:</b> цілі і задачі навчання повинні охоплювати знання і навички визначені вище. <u>Тривалість і методи:</u> 40 ак. годин (по 45 хв.). навчання в аудиторіях (за пунктами 1.1-1.18) або 16 годин за пунктами (1.1-1.3; 1.5; 1.7; 1.8; 1.10-1.17) або 24 години у випадку розширення секторів економіки, додаткове навчання за пунктами 1.4, 1.6, 1.9 та 1.18. спеціальної підготовки).</p> <p>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.</p>