

26.09.2019

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Сравнение ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и ГОСТ Р ИСО 22000-2007

Разработан национальный стандарт ГОСТ Р ИСО 22000-2019 на СМБПП взамен ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Новый стандарт идентичен международному стандарту ISO 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Стандарт устанавливает требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) и применим ко всем производителям пищевой продукции. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 вводится в действие с 1 января 2020 года.

В системе вам доступно сравнение ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Сервис «Сравнение норм и стандартов» предоставляет полный аналитический разбор различий между утратившим силу документом и тем, что пришел ему на замену. Это не просто список всех изменений: вас ждет детальный разбор с уточнениями о том, в каких именно фрагментах текста были произведены корректировки.

Не тратьте своё время на скрупулезную аналитическую работу — наши эксперты уже сделали это за вас.

ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
(введен в действие с 01.01.2020)

ОКС 67.020
03.100.70

Предисловие >>>>>

1 ПОДГОТОВЛЕН Акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (АО "ВНИИС") на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 076 "Системы менеджмента"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 июля 2019 г. N 416-ст

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ИСО 22000:2018* "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции" (ISO 22000:2018 "Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain", IDT)

* Доступ к международным и зарубежным документам, упомянутым в тексте, можно получить, обратившись в Службу поддержки пользователей. - Примечание изготовителя базы данных.

ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

ОКС 67.060
67.100
67.120.20
67.140
67.160
65.120

Предисловие >>>>>

Цели и принципы стандартизации в Российской Федерации установлены Федеральным законом от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ "О техническом регулировании", а правила применения национальных стандартов Российской Федерации - ГОСТ Р 1.0-2004 "Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения"

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС")

2 ВНЕСЕН Управлением технического регулирования и стандартизации Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 апреля 2007 г. N 66-ст

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ИСО 22000:2005* "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции" (ISO 22000:2005 "Food safety management systems - Requirements for any organization in the food chain").

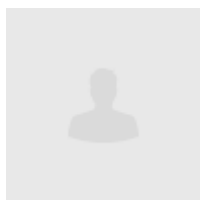
* Доступ к международным и зарубежным документам, упомянутым здесь и далее по тексту, можно получить, перейдя по ссылке на сайт <http://shop.osntd.ru>. - Примечание изготовителя базы данных.

При применении настоящего стандарта рекомендуется использовать вместо ссылочных международных стандартов соответствующие им национальные стандарты Российской Федерации, сведения о которых приведены в дополнительном приложении D

Если у вас не подключен комплект «Техэксперт» для пищевых предприятий, вы всегда можете получить бесплатный доступ, заполнив простую форму регистрации на странице издания.

Вопрос-ответ

Вопрос:



Просьба уточнить, необходимо ли при производстве сыра сдавать на лабораторный контроль пастеризованное молоко с периодичностью в 10 дней, либо существуют иные требования?

Ответ:

Кан В. М.

При проведении санитарно-эпидемиологического надзора проверяется соблюдение требований при производстве молока и молочных продуктов, установленных в СанПиН 2.3.4.551-96

Производство молока и молочных продуктов.

Дополнительно следует отметить, что СанПиН 2.3.4.551-96 включен в «Перечень актов, содержащих обязательные требования, соблюдение которых оценивается при проведении мероприятий по контролю при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора в организациях отдельных отраслей промышленности с особо опасными условиями труда (в том числе при подготовке и выполнении космических полетов, проведении водолазных и кессонных работ) и на отдельных территориях Российской Федерации, в том числе на объектах и территориях закрытых административно-территориальных образований, по перечню, утверждаемому Правительством Российской Федерации», утв. зам. руководителя ФМБА 14.03.2019.

Согласно п.12.15 СанПиН 2.3.4.551-96, эффективность пастеризации должна контролироваться микробиологическим методом в соответствии с «Инструкцией по микробиологическому контролю производства на предприятиях молочной промышленности», а также химическим методом по ГОСТу 3623 «Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации».

Контроль эффективности пастеризации молока на каждом пастеризаторе проводится микробиологическим методом не реже 1 раза в 10 дней вне зависимости от качества готовой продукции. Пастеризация считается эффективной при отсутствии бактерий группы кишечных палочек в 10 см³ молока и общем количестве бактерий до 10000 в 1 см³ молока.

Соответственно, эффективность пастеризации молока должна проводиться не реже 1 раза в 10 дней.