

Додаток 26. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КОМПЕТЕНТНОСТІ ФАХІВЦІВ ЗА КВАЛІФІКАЦІЄЮ «СПЕЦІАЛІСТ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ» [ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018]Ф-55-49
Додаток 26 до ДП ОСП-18**Критерії оцінювання компетентності фахівців за кваліфікацією
«Спеціаліст систем управління безпечністю харчових продуктів» [ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018]**

Спеціаліст систем управління безпечністю харчових продуктів [ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018] кваліфікований для участі у розробці, впровадженні, підтримці і супроводі функціонування, подальшому розвитку систем менеджменту безпечністю харчових продуктів (МБХП), включаючи НАССР (системи аналізу ризиків і критичних контрольних точок), відповідно до вимог безпечністю 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 систем управління безпечністю харчових продуктів [ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018] повинні мати **вищу освіту**, що відноситься до відповідного сектора економіки, або пройти підвищення кваліфікації, яке за змістом і часом проведення відповідає програмі отримання другої вищої освіти, що відноситься до відповідного сектору економіки.

Спеціаліст систем управління безпечністю харчових продуктів [ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), 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 НАССР
- 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 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018] повинні мати, принаймні, **один рік** практичного досвіду впровадження/управління системою НАССР і/чи інших систем харчової галузі.

Спеціаліст систем управління безпечністю харчових продуктів [ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018] повинен мати сприйнятливий розум, бути неупередженим, прибічником якості і безпечністю харчових продуктів, бути чесним, відданим справі, кваліфікованим, готовим вивчати і впроваджувати нові технології.

Спеціаліст систем управління безпечністю харчових продуктів [ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), 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.

Спеціаліст систем управління безпечністю харчових продуктів [ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018] повинен бути компетентним в сферах діяльності, що відносяться до безпечністю 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 систем управління безпечністю харчових продуктів [ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018] 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, уміти 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 безпечністю харчових продуктів: Значимість безпечністю харчових продуктів для споживачів Завдання виробників, торгівлі та уряду Ланцюговий підхід Сумісність з іншими системами менеджменту.	C
1.3	Політика безпечністю харчових продуктів: Харчова безпечністю як задача менеджменту Цілі безпечністю харчових продуктів; менеджмент цілей безпечністю харчових продуктів Звітність/розрахунок безпечністю харчових продуктів і формулювання політики. Зобов'язання керівництва: Інтеграція аспектів і методів/інструментів Процесний менеджмент безпечністю харчових продуктів Прибічність регулятивним і споживчим вимогам Затвердження політики безпечністю харчових продуктів і цілей	B
1.4	Зовнішні і внутрішні процеси передачі інформації: Форми і техніка процесу спілкування з постачальниками, споживачами, органами влади та інших установ	C

	Внутрішня інформація – передача інформації персоналу безпечності харчових продуктів про зміни в регламентах і правилах	
1.5	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 Роздрібної 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 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.	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	<p>Внутрішня взаємодія</p> <p>Передача знань та інформації персоналу, що впливає на безпечність харчових продуктів, включаючи знання й інформацію, стосовно:</p> <p>а) продукції чи нових видів продуктів</p> <p>б) сировини, інгредієнтів і послуг</p> <p>в) виробничих систем і устаткування</p> <p>г) виробничих приміщень, розташування устаткування, навколишнього середовища</p> <p>д) програм прибирання і санітарних обробок</p> <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>	С
1.10	<p>Законодавчі і регулятивні аспекти</p> <p>Законодавство:</p> <p>Національне і міжнародне законодавство</p> <p>Закони, система НАССР 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	<p>Система управління безпечністю харчових продуктів</p>	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>Побажання/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</p>	С

розробка детального плану НАССР

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 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), 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» ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), ISO 22000:2018.</p> <p><u>Тривалість і методи:</u> 24 ак. години навчання в аудиторії, онлайн навчання або самонавчання.</p> <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.
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.• Особистісні характеристики (поведінка, напрям думок) повинні відповідати, визначеним вище і бути продемонстровані шляхом підписання Кодексу професійної поведінки ОСП УАЯ.