

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна
Должность: проректор по учебной работе
Дата подписания: 22.12.2021 19:56:51
Уникальный программный ключ:
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего профессионального образования
«Юго-Западный государственный университет»
(ЮЗГУ)
Кафедра управления качеством, метрологии и сертификации

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор –
Проректор по учебной работе
Е.А. Кудряшов
« 2 » мая 2012



СОВМЕСТИМОСТЬ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА НА БАЗЕ ИСО 22000 С ДРУГИМИ СИСТЕМАМИ МЕНЕДЖМЕНТА

Методические указания к выполнению лабораторной работы для
студентов направления подготовки 221700 Стандартизация и
метрология

Курск 2012

УДК 658.5

Составители: И.Ю.Куприянова, Е.В.Солнцева

Рецензент

Кандидат химических наук, ст.преподаватель кафедры
«Товароведение и экспертиза товаров», *А.Е. Ковалева*

Совместимость системы менеджмента на базе ИСО 22000 с другими системами менеджмента: методические указания к выполнению лабораторной работы / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: И.Ю. Куприянова, Е.В. Солнцева Курск, 2012. 21 с.: прилож. 6. Библиогр.: с. 8.

В методических указаниях изложено примерное содержание лабораторной работы и рекомендации по ее выполнению и оформлению отчета. Предназначены для студентов направления 221700 Стандартизация и метрология, изучающих курс «Системы менеджмента на основе модели ИСО 22000».

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать . Формат 60x84 1/16.
Усл.печ. л. . Уч.-изд.л. . Тираж экз. Заказ . Бесплатно.
Юго-Западный государственный университет.
305040, г. Курск, ул. 50 лет Октября, 94.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1 Цель работы	4
2 Задание	4
3 Основные теоретические сведения	4
4 Содержание отчета	6
Контрольные вопросы.....	6
Список рекомендованной литературы	8
Приложение А.....	9
Приложение Б (справочное)	10
Приложение В (справочное)	11
Приложение Г (справочное)	12
Приложение Д (справочное)	16
Приложение Е (справочное)	20

1 Цель работы

Изучить особенности стандарта ИСО 22000-2005, его структуру, возможности интеграции с другими системами менеджмента.

2 Задание

Изучить особенности Международного стандарта ИСО 22000. Составить сравнительную таблицу обязательных документов, записей и процедур для создания интегрированной системы менеджмента на базе стандартов ИСО 9000 и ХАССП (пользуясь справочными приложениями). Показать, что данная интегрированная система соответствует требованиям Международного стандарта ИСО 22000.

3 Основные теоретические сведения

Целью международного стандарта ИСО 22000 является гармонизация на глобальном уровне требований к менеджменту безопасности пищевых продуктов для торгово-промышленных предприятий внутри продуктовой цепи. Он, в частности, предназначен для применения организациями, стремящимися к более фокусированной, логически последовательной и интегрированной системе менеджмента безопасности пищевых продуктов, обычно требуемой законодательством. Стандарт ИСО 22000 требует удовлетворения организацией любых применимых к безопасности пищевых продуктов законодательных и регламентирующих требований через систему менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Во введении к международному стандарту ИСО 22000 сказано, что «настоящий международный стандарт определяет требования к системам менеджмента безопасности пищевой продукции, объединяющим следующие общепризнанные ключевые элементы для обеспечения безопасности пищевых продуктов по всей продуктовой цепи до точки конечного потребления:

- диалоговый обмен информацией;
- системный менеджмент;
- предварительно необходимые программы;
- принципы ХАССП.

Таким образом, стандарт ИСО 22000:2005 учитывает, что наиболее эффективные системы безопасности пищевых продуктов устанавливаются, управляют и актуализируют в рамках структурированной системы управления, внедрённой во всеобщую управленческую деятельность организации. Чтобы обеспечить максимальную выгоду для организации и заинтересованных сторон, международный стандарт ИСО 22000 был разработан для гармоничной деятельности с ИСО 9001 и поддерживающими его стандартами.

ХАССП — русская транслитерация (написание буквами кириллицы) английской аббревиатуры НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point System), что значит система критических контрольных точек и анализа рисков. Сегодня система ХАССП — методический инструмент для решения проблемы сохранности и безопасности продовольствия. Прежде чем попасть в европейские и международные регламенты, эта система прошла серьёзную проверку практикой, в том числе в космической программе США, доказав свою эффективность.

Российская нормативная база в пищевой отрасли, основанная на федеральных законах «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с множеством подзаконных ведомственных актов (главным образом Сан Пи Нов и ГОСТов), в данный период пересматривается для выполнения основных положений Федерального закона «О техническом регулировании». В ближайшие годы должно быть разработано новое техническое законодательство для пищевой отрасли, гармонизированное с европейским и отвечающее современным требованиям. Без овладения методикой ХАССП решить эту задачу нельзя.

Стандарт ISO 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организации, участвующей в пищевой цепочке» объединил требования стандарта ISO 9001 и принципы НАССР.

Успешное внедрение системы управления безопасностью пищевых продуктов в соответствии с требованиями стандарта ISO 22000, даёт предприятию следующие преимущества:

- возможность сертификации системы менеджмента

безопасности пищевой продукции предприятия на соответствие международным требованиям;

- система управления, основанная на всемирно признанных принципах;

- использование предупредительных мер управления, а не запоздалого контроля;

- документальное подтверждение безопасности производства продукции;

- возможность выхода предприятия на международные рынки;

- преимущества при участии в тендерах;

- повышение доверия потребителей к вашей продукции, и, как следствие, повышение конкурентоспособности продукции.

Как показывает опыт, наиболее эффективно разработка и внедрение системы по требованиям стандарта ISO 22000 происходит на тех предприятиях, где уже есть внедренная система менеджмента качества в соответствии с требованиями стандарта ISO 9001.

4 Содержание отчета

В отчете по лабораторной работе должны найти отражение следующие пункты:

- название лабораторной работы;

- цель работы;

- краткие теоретические сведения об особенностях ИСО 22000-2005;

- результаты выполнения работы: сравнительная таблица обязательных документов, записей и процедур для наиболее распространенных стандартов на системы менеджмента предприятий пищевой промышленности;

- выводы по работе.

Контрольные вопросы

1. Какие Вы знаете наиболее распространенные стандарты на системы менеджмента предприятий пищевой промышленности?

2. Какие элементы включает система менеджмента на базе стандарта ИСО 22000-2005?

3. В чем отличие ИСО 22000-2005 и ИСО 9001-2008?

4. Какие и сколько обязательных процедур необходимо внедрить на предприятии согласно ИСО 22000-2005?
5. Какие и сколько обязательных процедур необходимо внедрить на предприятии согласно ИСО 9001-2008?
6. Какие и сколько обязательных процедур необходимо внедрить на предприятии согласно системе НАССР?
7. Какие виды записей необходимо вести согласно ИСО 22000-2005?
8. Какие виды записей необходимо вести согласно ИСО 9001-2008?
9. Назовите области интеграции (общие элементы) систем менеджмента на основе стандартов: ИСО 22000-2005, системы НАССР и ИСО 9001-2008?

Список рекомендованной литературы

1. ИСО 22000-2005 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи.
2. Базовый текст Кодекс Алиментариус по гигиене пищевых продуктов. // Пищевая и сельскохозяйственная организация при ООН. Всемирная организация здравоохранения. – Рим, 2001.
3. ИСО 9001-2000 Системы менеджмента качества. Требования.
4. ИСО 15161-2001 Руководящие указания по применению ИСО 9001:2000 в пищевой промышленности и промышленности напитков.
5. ИСО/ТУ 22004 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Руководящие указания по применению ИСО 22000-2005.
6. Руководство ИСО/МЭК 51:1999 Аспекты безопасности. Руководящие указания по их включению в стандарты.
7. Донченко Л.В. Безопасность пищевой продукции [Текст] : учебник/ Л.В.Донченко, В.Д. Надыкта. –2-е изд., перераб. И доп. – доп. –М.: ДеЛи принт, 2007. – 536с.: ил.
8. Технологии пищевых производств [Текст]: учебник/ под ред. А. П. Нечаева. – М.: КолосС, 2008. –768с.: ил.

Приложение А

Сравнительный анализ международных стандартов

<i>МС ИСО 9001:2000</i>	<i>МС ИСО 22000:2005</i>
<i>Документированные процедуры</i>	
1.	1.
2.	2.
3.	3.
<i>Количество обязательных документов</i>	
<i>Количество обязательных записей</i>	

Приложение Б (справочное)

ИСО 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи»

Требуемые стандартом документы

<i>Пункт стандарта</i>	<i>Документ</i>	<i>Пункт стандарта</i>	<i>Документ</i>
5.2	Политика в области безопасности пищевых продуктов	7.4.3	Методология анализа опасностей
7.2.3	Управление видами деятельности, включенными в ПНП	7.4.4	Методология классификации управляющих воздействий
7.3.3.1	Описание сырья, ингредиентов и материалов	7.5	Рабочие ПНП
7.3.3.2	Описание конечных продуктов	7.6.1	План НАССР
7.3.4	Запланированные и незапланированные использование и ожидаемая обработка	7.6.3	Обоснование выбора критических пределов
7.3.5.2	Управляющие воздействия	7.10.3.1	Ответственность и полномочия в отношении небезопасной продукции

Приложение В (справочное)

ИСО 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи»

Требуемые стандартом записи

<i>Пункт стандарта</i>	<i>Записи</i>	<i>Пункт стандарта</i>	<i>Записи</i>
5.6.1	Внешний обмен информацией	7.4.2.3	Приемлемые уровни опасностей
5.8.1	Анализ со стороны руководства	7.4.3	Результаты оценки опасностей
6.2.1	Ответственность и полномочия внешних экспертов	7.4.4	Результаты классификации управляющих воздействий
6.2.2(g)	Компетентность и подготовка персонала	7.5(f)	Записи по мониторингу рабочих ПНП
7.2.3	Верификация и модификация ПНП	7.6.1(g)	Записи по мониторингу в плане НАССР
7.3.1	Информация, необходимая для анализа опасностей	7.6.4	Результаты мониторинга
7.3.2	Опыт и знания группы БПП	7.8	Результаты верификации
7.3.5.1	Верифицированные блок-схемы	7.9	Прослеживаемость
7.4.2.1	Идентифицированные опасности	7.10.1	Оценка причин несоответствия и их последствий

Приложение Г (справочное)
Связи между ИСО 22000:2005 и ИСО 9001:2000

ИСО 22000:2005		ИСО 9001:2000	
Введение		0	Введение
		01	Общие положения
		02	Процессный подход
		03	Связь с ИСО 9004
		04	Совместимость с другими системами менеджмента
Область применения	1	1	Область применения
		1.1	Общие положения
		1.2	Применение
Нормативные ссылки	2	2	Нормативная ссылка
Термины и определения	3	3	Термины и определения
Система менеджмента безопасности пищевых	4	4	Система менеджмента качества
Общие требования	4.1	4.1	Общие требования
Требования к документации	4.2	4.2	Требования к документации
Общие положения	4.2.1	4.2.1	Общие положения
Управление документацией	4.2.2	4.2.3	Управление документацией
Управление записями	4.2.3	4.2.4	Управление записями
Ответственность руководства	5	5	Ответственность руководства
Обязательства руководства	5.1	5.1	Обязательства руководства
Политика в области безопасности пищевых продуктов	5.2	5.3	Политика в области качества
Планирование системы менеджмента безопасности пищевых продуктов	5.3	5.4.2	Планирование создания, поддержания и улучшения системы менеджмента качества
Ответственность и полномочия	5.4	5.5.1	Ответственность и полномочия
Руководитель группы по безопасности пищевых продуктов	5.5	5.5.2	Представитель руководства
Обмен информацией	5.6	5.5	Ответственность, полномочия и обмен информацией
Внешний обмен информацией	5.6.1	7.2.1	Определение требований, относящихся к продукции
Внутренний обмен информацией	5.6.2	7.2.3	Связь с потребителями
		5.5.3	Внутренний обмен информацией
		7.3.7	Управление изменениями проекта и разработки
Готовность к аварийным ситуациям и реагирование на них	5.7	5.2	Ориентация на потребителя
		8.5.3	Предупреждающие действия
Анализ со стороны руководства	5.8	5.6	Анализ со стороны руководства
Общие положения	5.8.1	5.6.1	Общие положения
Входные данные для анализа	5.8.2	5.6.2	Входные данные для анализа
Выходные данные анализа	5.8.3	5.6.3	Выходные данные анализа
Менеджмент ресурсов	6	6	Менеджмент ресурсов

Приложение Г (продолжение)

ИСО 22000:2005		ИСО 9001:2000	
Обеспечение ресурсами	6.1	6.1	Обеспечение ресурсами
Человеческие ресурсы	6.2	6.2	Человеческие ресурсы
Общие положения	6.2.1	6.2.1	Общие положения
Компетентность, осведомленность и подготовка	6.2.2	6.2.2	Компетентность, осведомленность и подготовка
Инфраструктура	6.3	6.3	Инфраструктура
Производственная среда	6.4	6.4	Производственная среда
Планирование и реализация безопасной продукции	7	7	Планирование и реализация безопасной продукции
Общие положения	7.1	7.1	Планирование процессов жизненного цикла продукции
Предварительно необходимые программы (ПНП)	7.2	6.3	Инфраструктура
	7.2.1	6.4	Производственная среда
	7.2.2	7.5.1	Управление производством и обслуживанием
	7.2.3	8.5.3	Предупреждающие действия
		7.5.5	Сохранение соответствия продукции
Предварительные этапы для возможности анализа опасностей	7.3	7.3	Проектирование и разработка
Общие положения	7.3.1		
Группа по безопасности пищевых продуктов	7.3.2		
Характеристики продукции	7.3.3	7.4.2	Информация по закупкам
Запланированное использование	7.3.4	7.2.1	Определение требований, относящихся к продукции
Блок-схемы, этапы процесса и управляющие воздействия	7.3.5	7.2.1	Определение требований, относящихся к продукции
Анализ опасностей	7.4	7.3.1	Планирование проектирования и разработки
Общие положения	7.4.1		
Идентификация опасностей и установление приемлемых уровней	7.4.2		
Оценка опасностей	7.4.3		
Выбор и оценка управляющих воздействий	7.4.4		

Приложение Г (продолжение)

ИСО 22000:2005		ИСО 9001:2000	
Установление рабочих предварительно необходимых программ (ПНП)	7.5	7.3.2	Входные данные для проектирования и разработки
Установление плана НАССР	7.6	7.3.3	Выходные данные проектирования и разработки
План НАССР	7.6.1	7.5.1	Управление производством и обслуживанием
Идентификация критических контрольных точек (ККТ)	7.6.2		
Установление пределов для критических контрольных точек	7.6.3		
Система мониторинга критических контрольных точек	7.6.4	8.2.3	Мониторинг и измерение процессов
Действия при превышении результатами мониторинга критических пределов	7.6.5	8.3	Управление несоответствующей продукцией
Актуализация предварительной информации и документации, устанавливающей ПНП и плана НАССР	7.7	4.2.3	Управление документацией
Планирование верификации	7.8	7.3.5	Верификация проекта и разработки
Система прослеживаемости	7.9	7.5.3	Идентификация и прослеживаемость
Управление несоответствиями	7.10	8.3	Управление несоответствующей продукцией
Коррекци	7.10.1	8.3	Управление несоответствующей продукцией
Корректирующие действия	7.10.2	8.5.2	Корректирующие действия
Обращение с потенциально небезопасной продукцией	7.10.3	8.3	Управление несоответствующей продукцией
Изъятия	7.10.4	8.3	Управление несоответствующей продукцией
Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов	8	8	Измерение, анализ и улучшение
Общие положения	8.1	8.1	Общие положения
Валидация комбинаций управляющих воздействий	8.2	8.4	Анализ данных
		7.3.6	Валидация проекта и разработки
		7.5.2	Валидация процессов производства и обслуживания

Приложение Г (продолжение)

Управление мониторингом и измерениями	8.3	7.6	Управление устройствами для мониторинга и измерений
Верификация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов	8.4	8.2	Мониторинг и измерение
Внутренний аудит	8.4.1	8.2.2	Внутренние аудиты (проверки)
Оценка отдельных результатов верификации	8.4.2	7.3.4	Анализ проекта и разработки
Анализ результатов верификационной деятельности	8.4.3	8.2.3	Мониторинг и измерение процессов
		8.4	Анализ данных
Улучшение	8.5	8.5	Улучшение
Постоянное улучшение	8.5.1	8.5.1	Постоянное улучшение
Актуализация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов	8.5.2	7.3.4	Анализ проекта и разработки

Приложение Д (справочное)

Связь между подпунктами ИСО 9001:2000 и подпунктами ИСО 22000:2005

ИСО 9001:2000		ИСО 22000:2005	
Введение			Введение
Общие положения	0.1		
Процессный подход	0.2		
Связь с ИСО 9004	0.3		
Совместимость с другими системами менеджмента	0.4		
Область применения	1	1	Область применения
Общие положения	1.1		
Применение	1.2		
Нормативная ссылка	2	2	Нормативные ссылка
Термины и определения	3	3	Термины и определения
Система менеджмента качества	4	4	Система менеджмента безопасности пищевых продуктов
Общие требования	4.1	4.1	Общие требования
Требования к документации	4.2	4.2	Требования к документации
Общие положения	4.2.1	4.2.1	Общие положения
Руководство по качеству	4.2.2		
Управление документацией	4.2.3	4.2.2	Управление документацией
		7.7	Актуализация предварительной информации и документации, устанавливающей ПНП и плана НАССР
Управление записями	4.2.4	4.2.3	Управление записями
Ответственность руководства	5	5	Ответственность руководства
Обязательства руководства	5.1	5.1	Обязательства руководства
Ориентация на потребителя	5.2	5.7	Готовность к аварийным ситуациям и реагирование на них
Политика в области качества	5.3	5.2	Политика в области безопасности пищевых продуктов
Планирование	5.4		
Цели в области качества	5.4.1		
Планирование создания, поддержания и улучшения системы менеджмента качества	5.4.2	5.3	Планирование системы менеджмента безопасности пищевых продуктов
		8.5.2	Актуализация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов

Приложение Д (продолжение)

ИСО 9001:2000		ИСО 22000:2005	
Ответственность, полномочия и обмен информацией	5.5	5.6	Обмен информацией
Ответственность и полномочия	5.5.1	5.4	Ответственность и полномочия
Представитель руководства	5.5.2	5.5	Руководитель группы по безопасности пищевых продуктов
Внутренний обмен информацией	5.5.3	5.6.2	Внутренний обмен информацией
Анализ со стороны руководства	5.6	5.8	Анализ со стороны руководства
Общие положения	5.6.1	5.8.1	Общие положения
Входные данные для анализа	5.6.2	5.8.2	Входные данные для анализа
Выходные данные анализа	5.6.3	5.8.3	Выходные данные анализа
Менеджмент ресурсов	6	6	Менеджмент ресурсов
Обеспечение ресурсами	6.1	6.1	Обеспечение ресурсами
Человеческие ресурсы	6.2	6.2	Человеческие ресурсы
Общие положения	6.2.1	6.2.1	Общие положения
Компетентность, осведомленность и подготовка	6.2.2	6.2.2	Компетентность, осведомленность и подготовка
Инфраструктура	6.3	6.3	Инфраструктура
		7.2	Предварительно необходимые программы (ПНП)
Производственная среда	6.4	6.4	Производственная среда
		7.2	Предварительно необходимые программы (ПНП)
Процессы жизненного цикла продукции	7	7	Планирование и реализация безопасных продуктов
Планирование процессов жизненного цикла продукции	7.1	7.1	Общие положения
Процессы, связанные с потребителем	7.2	7.3.4	Запланированное использование
Определение требований, относящихся к продукции	7.2.1	7.3.5	Блок-схемы, этапы процесса и управляющие воздействия
Анализ требований, относящихся к продукции	7.2.2	5.6.1	Внешний обмен информацией
Связь с потребителями	7.2.3	5.6.1	Внешний обмен информацией

Приложение Д (продолжение)

ИСО 9001:2000		ИСО 22000:2005	
Проектирование и разработка	7.3	7.3	Предварительные этапы для возможности анализа опасностей
Планирование проектирования и разработки	7.3.1	7.4	Анализ опасностей
Входные данные для проектирования и разработки	7.3.2	7.5	Установление рабочих предварительно необходимых программ (ПНП)
Выходные данные проектирования и разработки	7.3.3	7.6	Установление плана НАССР
Анализ проекта и разработки	7.3.4	8.4.2	Оценка отдельных результатов верификации
		8.5.2	Актуализация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов
	7.3.5	7.8	Планирование верификации
Верификация проекта и разработки	7.3.6	8.2	Валидация комбинаций управляющих воздействий
Валидация проекта и разработки	7.3.7	5.6.2	Внутренний обмен информацией
Управление изменениями проекта и			
Закупки	7.4		
Процесс закупок	7.4.1		
Информация по закупкам	7.4.2	7.3.3	Характеристики продукции
Верификация закупленной	7.4.3		
Производство и обслуживание	7.5		
Управление производством и обслуживанием	7.5.1	7.2	Предварительно необходимые программы (ПНП)
		7.6.1	План НАССР
Валидация процессов производства и обслуживания	7.5.2	8.2	Валидация комбинаций управляющих воздействий
Идентификация и прослеживаемость	7.5.3	7.9	Система прослеживаемости
Собственность потребителей	7.5.4		
Сохранение соответствия продукции	7.5.5	7.2	Предварительно необходимые программы (ПНП)
Управление устройствами для мониторинга и измерений	7.6	8.3	Управление мониторингом и измерениями
Измерение, анализ и улучшение	8	8	Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов
Общие положения	8.1.	8.1	Общие положения
Мониторинг и измерения	8.2	8.4	Верификация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов
Удовлетворённость потребителей	8.2.1		
Внутренние аудиты (проверки)	8.2.2	8.4.1	Внутренний аудит
Мониторинг и измерение процессов	8.2.3	7.6.4	Система мониторинга критических контрольных точек
Мониторинг и измерение продукции	8.2.4	8.4.2	Оценка отдельных результатов верификации

Приложение Д (продолжение)

ИСО 9001:2000		ИСО 22000:2005	
Управление несоответствующей продукцией	8.3	7.6.5 7.10	Действия при превышении результатами мониторинга критических пределов Управление несоответствиями
Анализ данных	8.4	8.2 8.4.3	Валидация комбинаций управляющих воздействий Анализ результатов верификационной деятельности
Улучшение Постоянное улучшение Корректирующие действия Предупреждающие действия	8.5 8.5.1 8.5.2 8.5.3	8.5 8.5.1 7.10.2 5.7 7.2	Улучшение Постоянное улучшение Корректирующие действия Готовность к аварийным ситуациям и реагирование на них Предварительно необходимые программы (ПНП)

Приложение Е (справочное)
Связь между принципами и прикладными этапами НАССР и
подпунктами ИСО 22000:2005

Принципы НАССР	Прикладные этапы*	ИСО 22000:2005
	Соберите группу НАССР	Этап 1 7.3.2 Группа по безопасности пищевых продуктов
	Опишите продукт	Этап 2 7.3.3 7.3.5.2 Характеристики продукта Описание этапов процесса и управляющих воздействий
	Определите предназначенное использование	Этап 3 7.3.4 Запланированное использование
	Постройте блок-схему Подтвердите блок-	Этап 4 Этап 5 7.3.5.1 Блок-схемы
Принцип 1 Провести анализ опасностей	Перечислите все потенциальные опасности Проведите анализ опасностей Продумайте управляющие воздействия	Этап 6 7.4 7.4.2 7.4.3 7.4.4 Анализ опасностей Идентификация опасностей и установление приемлемых уровней Оценка опасностей Выбор и оценка управляющих воздействий
Принцип 2 Определить критические контрольные точки (ККТ)	Определите ККТ	Этап 7 7.6.2 Идентификация критических контрольных точек (ККТ)
Принцип 3 Установить критический предел(ы)	Установите критические пределы для каждой ККТ	Этап 8 7.6.3 Установление критических пределов для критических контрольных точек
Принцип 4 Установить систему мониторингового контроля ККТ	Установите систему мониторинга для каждой ККТ	Этап 9 7.6.4 Система мониторинга критических контрольных точек
Принцип 5 Разработать корректирующие действия, которые должны быть предприняты, когда мониторинг показывает, что отдельная ККТ не управляется	Установите корректирующие действия	Этап 10 7.6.5 Действия при превышении результатами мониторинга критических пределов

Приложение Е (продолжение)

Принципы НАССР	Прикладные этапы* НАССР	ИСО 22000:2005		
Принцип 6 Разработать процедуры верификации для подтверждения того, что система НАССР работает эффективно	Установите процедуры верификации	Этап 11	7.8	Планирование верификации
Принцип 7 Разработать документацию, касающуюся всех процедур и записей, относящихся к настоящим принципам и их применению	Разработайте документацию и процесс хранения записей	Этап 12	4.2 7.7	Требования к документации Актуализация предварительной информации и документации, устанавливающей ПНП и план НАССР

* Опубликовано в ссылке [2]