



**ПРЕИМУЩЕСТВА ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА  
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПО  
МЕЖДУНАРОДНОМУ СТАНДАРТУ ISO 22000**

*Насирова Нилуфархон Кабилджановна. Ташкентский  
государственный аграрный университет. Доцент кафедры  
«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»*

*Асилова Феруза Мирхосиловна. Ташкентский государственный  
аграрный университет. Ассистент кафедры «Стандартизация и  
сертификация сельскохозяйственной продукции»*

***Аннотация:** В данной работе рассматриваются преимущества внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции на основе международного стандарта ISO 22000. Стандарт направлен на обеспечение безопасности продуктов на всех этапах пищевой цепи: от первичного производства до потребления. Особое внимание уделено роли системы в снижении рисков, повышении конкурентоспособности, улучшении внутреннего контроля качества и соответствия международным и национальным требованиям. В работе также подчеркивается значение интеграции ISO 22000 с другими системами менеджмента, такими как ISO 9001 и ISO 14001.*

***Ключевые слова:** ISO 22000, безопасность пищевых продуктов, система менеджмента, международный стандарт, контроль качества, риски, сертификация, ХАССП, пищевой бизнес, стандартизация, интеграция систем.*



В условиях глобализации и расширения мировых продовольственных рынков особую значимость приобретает внедрение эффективных систем управления безопасностью пищевой продукции. Одним из наиболее признанных и широко применяемых инструментов в этой области является международный стандарт **ISO 22000**, разработанный Международной организацией по стандартизации (ISO). Стандарт **ISO 22000 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции — Требования ко всем организациям в пищевой цепи»** был впервые опубликован в 2005 году, а в 2018 году вышла его обновлённая редакция, в которую были внесены изменения в структуре, терминологии и подходах, учитывающих риск-ориентированное мышление.

***Цели и назначение стандарта ISO 22000:** Цель стандарта — обеспечение безопасности пищевых продуктов на всех этапах пищевой цепи, начиная от сельскохозяйственного производства и заканчивая конечным потребителем. Стандарт направлен на:*

обеспечение контроля над потенциальными биологическими, химическими и физическими опасностями;

повышение доверия со стороны потребителей, партнеров и органов контроля;

обеспечение соблюдения нормативных требований;

улучшение внутренней системы управления на предприятиях пищевой отрасли.



**Основные компоненты системы менеджмента безопасности пищевой продукции по ISO 22000**

### 1. Интеграция

### принципов

### НАССР:

Стандарт ISO 22000 основан на принципах НАССР, разработанных Комиссией Codex Alimentarius. Это включает:

- анализ опасностей,
- определение критических контрольных точек,
- установление предельных значений,
- проведение мониторинга и корректирующих действий.

### 2. Программы

### предварительных

### условий

### (PRP):

Это базовые санитарно-гигиенические условия, обеспечивающие благоприятную среду для производства безопасных продуктов (очистка, гигиена персонала, борьба с вредителями, управление отходами и др.).

**Система управления рисками:** ISO 22000 требует оценки рисков как на операционном, так и на организационном уровнях, что позволяет своевременно предотвращать инциденты, связанные с безопасностью продукции.

**Коммуникация внутри и вне организации:** Обеспечивается прозрачный информационный обмен между всеми участниками пищевой цепи — от поставщиков до потребителей и регуляторов.

**Внедрение модели PDCA (Plan-Do-Check-Act):** Стандарт использует цикл Деминга, который обеспечивает постоянное улучшение процессов управления безопасностью пищевой продукции.

**Документированная система управления:** Внедрение стандарта требует разработки и поддержания необходимой документации: политики в области безопасности, процедур, инструкций, записей.

***Преимущества внедрения ISO 22000 на предприятии:***



Повышение уровня санитарной безопасности;

Минимизация рисков возникновения пищевых отравлений и отзывов продукции;

Повышение конкурентоспособности и доверия потребителей;

Возможность выхода на международные рынки;

Оптимизация процессов и снижение потерь, связанных с браком или рекламациями;

Упрощение прохождения сертификационных и инспекционных проверок.

**Сфера применения ISO 22000**



Стандарт **ISO 22000** применим к любой организации, независимо от её размера, организационно-правовой формы или рода деятельности, если она каким-либо образом участвует в **пищевой цепи**. Это включает:

производителей пищевых продуктов;  
сельскохозяйственные предприятия (растениеводство, животноводство);

транспортные и логистические компании, занимающиеся перевозкой, хранением и распределением продуктов;

предприятия общественного питания (рестораны, столовые, кейтеринг);  
производителей упаковки, пищевого оборудования и моющих/дезинфицирующих средств.

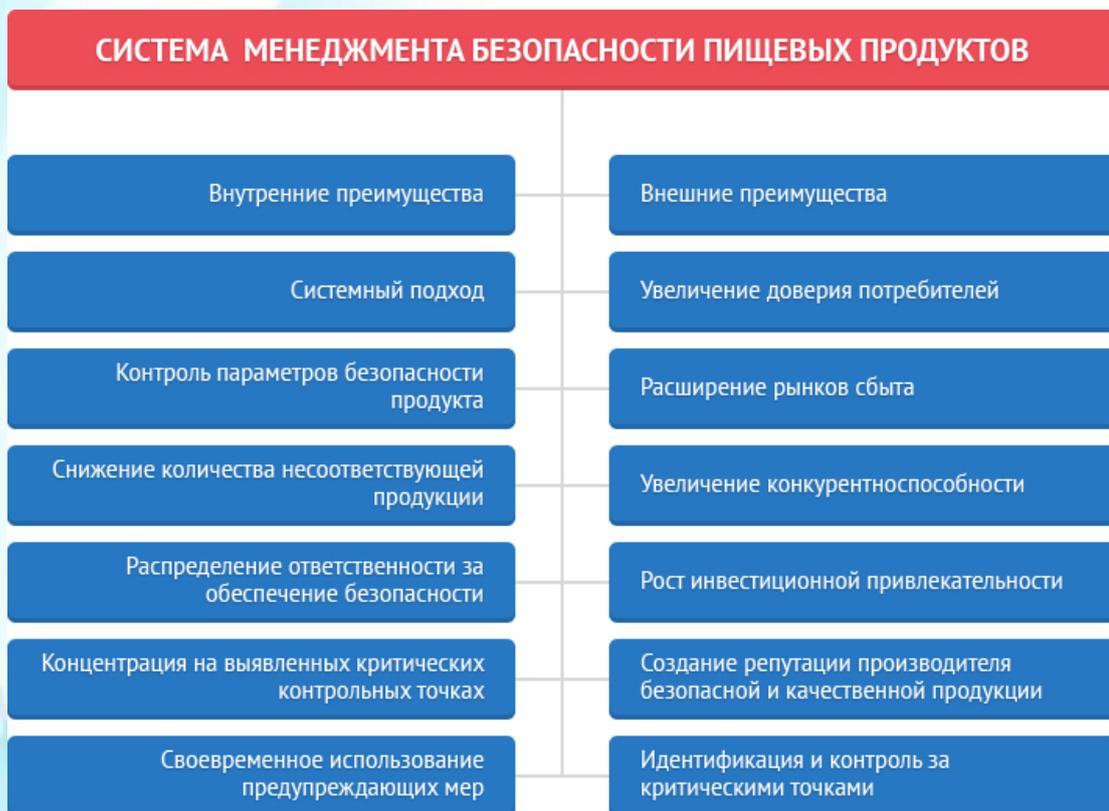
**ISO 22000** охватывает все этапы — от первичного производства до потребления, обеспечивая контроль за рисками на каждом звене пищевой цепи.

Внедрение стандарта позволяет:

системно управлять безопасностью пищевой продукции;  
соответствовать требованиям законодательства и ожиданиям потребителей;

повысить прозрачность процессов и доверие со стороны партнёров;  
улучшить внутреннюю культуру безопасности и дисциплину персонала;  
повысить **конкурентные преимущества** и упростить выход на международные рынки.

Таким образом, **ISO 22000** является не только инструментом контроля и предотвращения рисков, но и мощным фактором устойчивого развития и деловой репутации в сфере продовольственной безопасности.



**Преимущества МС ИСО 22000:2018.** При внедрении МС ИСО 22000:2005 предприятие получает ряд внутренних и внешних преимуществ. Внутренние преимущества:

- системный подход, охватывающий параметры безопасности пищевых продуктов на всех этапах технологического процесса;
- использование превентивных мер, а не запоздалых действий по исправлению брака и отзыву продукции;
- контролирование параметров, влияющих на безопасность продукции;
- однозначное определение ответственности за обеспечение безопасности пищевых продуктов;
- снижение доли брака в общем объеме производства;
- дополнительные возможности для интеграции с МС ИСО 9001 и НАССР;
- ограничение допустимого вмешательства со стороны государственных контролирующих органов.

Внешние преимущества:



- повышение доверия потребителей к производимой продукции;
- выход на новые рынки сбыта;
- дополнительные преимущества при участии в различных тендерах, конкурсах;
- повышение конкурентоспособности производимой продукции;
- повышение инвестиционной привлекательности;
- снижение числа рекламаций за счет обеспечения безопасности и стабильного качества продукции;
- создание репутации производителя безопасных и качественных пищевых продуктов.

Основными проблемами при внедрении системы менеджмента на соответствие требованиям МС ИСО 22000:2018 являются вовлеченность работников на протяжении всего срока подготовки к сертификации (от 6 до 12 месяцев); встречается ослабление интереса руководителей организации; применение при построении системы менеджмента процессных и системных подходов к управлению безопасностью пищевых продуктов; точное определение контрольных точек и обеспечение требуемого своевременного уровня контроля в них.

В сегодняшней ситуации в мире, когда финансовые рынки не стабильны, внедрение МС ИСО 22000:2018 позволит предприятиям, внедрившим данную систему менеджмента безопасности пищевых продуктов прочно занять определенные сегменты рынка и успешно расширять их пределы.

### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. **ISO 22000:2018** – Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain.
2. **Codex Alimentarius**. Основные принципы системы ХАССП. FAO/WHO, 2022.
3. **Миронов А.Н.** Безопасность пищевых продуктов: Учебное пособие. — М.: КолосС, 2019. — 320 с.



4. **Ковтун С.Ю.** Международные стандарты в пищевой промышленности. — СПб.: Профессия, 2020. — 256 с.
5. **Глухов В.В., Чернышова Н.В.** Управление качеством и безопасностью пищевой продукции. — М.: Инфра-М, 2021. — 288 с.
6. **Панина Л.П.** Современные системы управления безопасностью пищевой продукции. // Пищевая промышленность. — 2021. — № 4. — С. 42–46.
7. **ФАО/ВОЗ.** Руководство по внедрению системы ISO 22000 на предприятиях малого и среднего бизнеса. — Рим, 2020.
8. **О'z DSt ISO 22000:2020** — Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Общие требования.
9. **ЮНЕП и UNIDO.** Интеграция стандартов ISO в системы устойчивого производства. — 2022. — [www.unido.org](http://www.unido.org)