

СЕРТИФІКАЦІЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ (НАССР) В УКРАЇНІ: ПРОБЛЕМИ ТА ШЛЯХИ ЇХ ВИРІШЕННЯ

FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM'S (HACCP) CERTIFICATION IN UKRAINE: PROBLEMS AND WAYS TO SOLVE THEM



Володимир НОВІКОВ,
доктор фізико-математичних наук,
директор ВСП «Інститут підвищення
кваліфікації фахівців у галузі
технічного регулювання та споживчої
політики» Одеської державної
академії технічного регулювання
та якості, Київ

Volodymyr NOVIKOV,
Doctor of Physics and Mathematics,
Director of «Technical regulation
and consumer policy training institute»,
Odessa State Academy of Technical
Regulation and Quality, Kyiv

Ірина РОМАНЕНКО,
директор
ДП «Миколаївський
науково-виробничий центр
стандартизації, метрології
та сертифікації»

Iryna ROMANENKO,
Director
of the state-run enterprise
“Mykolaiv scientific and production
centre of standardization,
metrology and certification”



Світлана ФОМІНА,
Одеська державна академія
технічного регулювання та якості



Svitlana FOMINA,
Odessa State Academy
of Technical Regulation and Quality

Розвиток суспільства неминує призводити до збільшення рівнів ризику його існування. Ризики, пов'язані з харчовими продуктами, питною водою, навколишнім природним та виробничим середовищем, є визначальними. А безпечність харчових продуктів та питної води – основний фактор здоров'я та довголіття людини. Якість і безпечність продукції наразі визначають не лише її споживчу привабливість для вітчизняного споживача, але й конкурентоспроможність на світових ринках. Згідно із Законом України «Про безпечність та якість харчових продуктів» [1] «безпечність харчового продукту – стан харчового продукту, що є результатом діяльності з виробництва та обігу, яка здійснюється з дотриманням вимог, встановлених санітарними заходами та/або технічними регламентами, та забезпечує впевненість у тому, що харчовий продукт не завдає шкоди здоров'ю людини (споживача), якщо він спожитий за призначенням».

З цієї причини автори поставили собі за мету провести аналіз положень чинного законодавства та нормативних документів щодо діючих вимог і процедур проведення сертифікації СУБХП та визначити шляхи його вдосконалення.

Для сучасної харчової промисловості характерним є використання великої кількості сировини, харчових добавок, пакувальних матеріалів, що призводить до появи як позитивних, так і негативних наслідків. За такої ситуації найбільш логічним кроком є гармонізація вимог до безпеки продукції шляхом застосування загально визнаної моделі НАССР (Hazard Analysis Critical Control Points – аналіз ризиків та критичні точки контролю, НАССР).

У статті розглядається проблематика вдосконалення порядку сертифікації систем управління безпекою харчових продуктів. Для сучасної харчової промисловості характерним є використання великої кількості сировини, харчових добавок, пакувальних матеріалів, що призводить до появи як позитивних, так і негативних наслідків. За такої ситуації найбільш логічним кроком є гармонізація вимог до безпеки продукції шляхом застосування загально визнаної моделі НАССР (Hazard Analysis Critical Control Points – аналіз ризиків та критичні точки контролю, НАССР).

The author considers the problems of improvement of food safety management systems' certification. The contemporary food industry is characterized by wide use of raw materials, food adjuncts, packing sheet causing as positive, so negative consequences. Under such circumstances, it would be reasonable to implement the HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).

НАССР – це визнаний на міжнародному рівні науково обґрунтований систематичний превентивний підхід, спрямований у першу чергу на передбачення і попередження біологічних, фізичних та хімічних небезпечних чинників, ніж на тестування і перевірку кінцевого продукту. НАССР являє собою систему оцінки небезпечних чинників продовольчої сировини, технологічних процесів і готової продукції. НАССР приділяє особливу увагу контролю процесу на якомого ранніх стадіях у технологічній схемі виготовлення продукту, застосовуючи контроль операцій та (або) методів і безперервний моніторинг у критичних контрольних точках.

Ця система може застосовуватися для широкого спектру протих і складних операцій протягом усього ланцюга виробництва й реалізації харчової продукції та має низку переваг перед іншими системами управління якістю:

- з високим ступенем вірогідності не допускає виробництва або розповсюдження небезпечних харчових продуктів;
- може бути використана для всіх ланок харчового ланцюга;
- розроблена спеціально для контролю харчових продуктів і продовольчої сировини;
- використовує запобіжний підхід, розподіляє відповідальність персоналу за безпечність продуктів, надійно захищає репутацію підприємства.

Сертифікація системи НАССР укріплює довіру до підприємства та до харчової продукції, яка ним вводиться в обіг. Це є дуже актуальним

питанням сьогодення, коли особливість формування споживчого ринку України полягає в дуже швидкому (стрибокподібному) переході від адміністративної системи контролю якості та безпечності з боку держави до ринкових важелів управління, наслідком якої є повна або часткова втрата відповідальності виробника і влади за наявність на ринку контрафактної продукції. Поширення застосування системи HACCP у всьому світі харчовою промисловістю, сільським господарством поряд з її сумісністю з іншими системами управління якістю дає підстави вважати, що саме ця система в найближчому майбутньому стане універсальним інструментом для гарантування безпечності продовольства на державному рівні.

Впровадження систем HACCP є обов'язковою вимогою законодавства США, Канади, Японії, Нової Зеландії та багатьох інших країн світу. Чимало українських виробників також усвідомили важливість і переваги впровадження визнаних у світі систем управління безпечністю харчових продуктів.

Першими, хто наочно в цьому переконався, були українські експортери харчових продуктів і сільськогосподарської сировини. Всі ми були свідками інцидентів, пов'язаних з українськими продуктами харчування за кордоном. Від цих «м'ясних, молочних, сирних, соняшникових непорозумінь» українські виробники і українська економіка в цілому зазнали величезних збитків. Зрозуміло, що в ряді випадків ці інциденти мали політичну основу, проте слід визнати, що підстави для цих інцидентів об'єктивно є, і вони пов'язані насамперед із занепадом аграрного сектора України і загальним низьким рівнем забезпечення безпеки продукції на українських підприємствах. Стало зрозуміло, що в сучасному глобальному світі, в умовах жорсткої конкурентної боротьби Україна, незважаючи на свій величезний потенціал в аграрній сфері, не досягне успіху у світовій торгівлі, якщо не підвищить культуру виробництва, якщо не впровадить новітні технології і не введе міжнародно визнані вимоги до систем управління безпечністю харчових продуктів на всіх етапах харчового ланцюга.

З іншого боку, в українському суспільстві, незважаючи на зниження купівельної спроможності населення в умовах економічної кризи, зростає попит на отримання якісної та безпечної продукції. Український споживач стає більш інформованим і вимогливим. Тому впровадження систем управління безпеки харчових продуктів на основі концепції HACCP, яка вже довела свою ефективність в усьому світі, може стати надійною основою для розвитку виробництва, забезпечення прав споживачів на отримання безпечних продуктів у всіх випадках, виконання законодавчих вимог та отримання переваг у конкурентній боротьбі.

Важливою також є думка великих торговельних мереж, які відбір постачальників проводять за критерієм наявності у них на підприємствах системи, побудованої на концепції HACCP та сертифікованої за більш складними і розвиненими схемами, визнаними Глобальною ініціативою з безпеки харчових продуктів.

Вимога щодо застосування системи HACCP (або аналогічних систем) при виробництві харчових продуктів підтримується українським законодавством. Ще в 2002 році, в існуючій на той момент редакції Закону України «Про якість та безпеку харчової продукції та продовольчої сировини», вперше в Україні було встановлено вимогу щодо поетапного переходу виробників харчових продуктів до застосування превентивної системи внутрішнього контролю на основі принципів HACCP. Передбачалося, що порядок і терміни обов'язкового введення будуть визначені окремими підзаконними актами. З тих пір цей Закон неодноразово переглядався і сьогодні вже діє в іншій редакції (Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» [1]). Навколо нього йшла напружена міжвідомча боротьба за повноваження у сфері державного контролю та нагляду за харчовою промисловістю. Але за десять років на державному рівні мало що було зроблено в напрямку розвитку правової основи для широкого впровадження систем HACCP, тоді як це питання стало вже не просто актуальним, а необхідним.

Важливим кроком України у запровадженні операторами потужностей виробництва, процедур заснованих на принципах HACCP

з метою адаптації законодавства України до законодавства Європейського Союзу є набуття чинності Наказу МінАПК «Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP)» від 01.10.2012 №590 [21], а також ініціювання розробки Стандарту Мінагрополітики України «Система управління безпечністю харчових продуктів. Наставови щодо розроблення, впровадження та застосування». Впровадження даних документів» (остаточна редакція) [22].

Вимоги згідно з Наказом №590 [21] розроблені відповідно до Закону України «Про безпеку та якість харчових продуктів» та інших нормативно-правових актів з безпеки харчових продуктів з урахуванням вимог міжнародного законодавства. Там, зокрема, зазначається, що оператори потужностей повинні розробити та впровадити ефективну систему HACCP, що дозволяє контролювати всі небезпечні чинники, які можуть бути в харчовому продукті. Цим документом встановлено положення про введення операторами потужностей програм – передумов, розробки постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP, окремих процедур, що забезпечують результативне функціонування програм-передумов та системи HACCP, спрощеного підходу щодо застосування системи HACCP для певних операторів потужностей. Незважаючи на деякі недоліки, цей документ є перехідним положенням до обов'язкового впровадження українськими виробниками систем управління безпечністю харчових продуктів.

Отже, безпечність харчових продуктів є однією зі складових глобальної ключової проблеми забезпечення продовольчої безпеки у всіх країнах світу, у тому числі і в Україні. Її розв'язання було б неможливим без прийняття та впровадження на національному рівні міжнародних НД у сфері технології виробництва харчових продуктів. Широке впровадження принципів HACCP при виробництві харчових продуктів у розвинених країнах світу зумовило необхідність одно-значної оцінки третьою стороною ступеня виконання принципів HACCP, тобто сертифікації систем HACCP.

Слід зазначити, що основною особливістю організації системи законодавства, що регулює безпечність продукції в ЄС, є практика розроблення директив та регламентів, що є єдиними та обов'язковими для виконання всіма країнами-членами співтовариства. Таким чином, в Європі сформована єдина для 27 членів законодавча та інституційна структура контролю на основі існуючих раніше національних систем і механізмів безпечності харчової продукції [2].

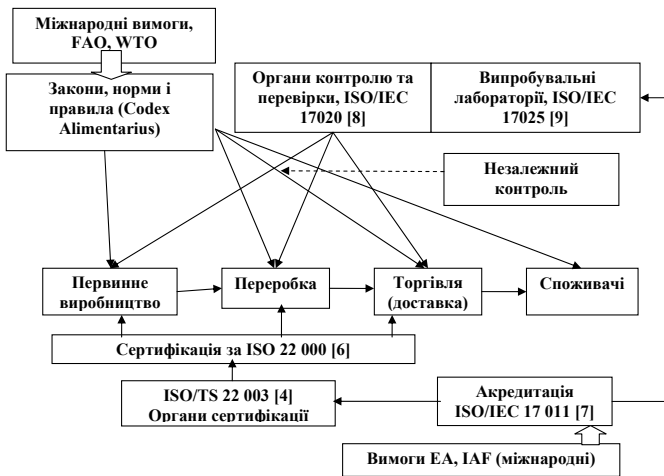
Глобалізація світової економіки та формування спільних транснаціональних ринків зумовили необхідність вирішення проблеми взаємного визнання результатів відповідності, в тому числі й результатів сертифікації СУБХП в різних країнах світу. У свою чергу потреби взаємного міжнародного визнання результатів оцінки відповідності систем, що ґрунтуються на принципах HACCP, зумовили необхідність прийняття єдиного міжнародного стандарту ISO 22000 (національний нормативний документ ДСТУ ISO 22000:2007 [3]), в якому визначено найбільш сучасний універсальний спектр вимог до СУБХП та який формує єдині міжнародні вимоги до СУБХП, за якими проводиться її сертифікація. Єдиний порядок сертифікації СУБХП визначений в ISO/TS 22003:2009 (національний нормативний документ ДСТУ-П ISO/TS 22003:2009 [4]) та органічно вписується в існуючу схему забезпечення взаємного визнання результатів оцінки відповідності (стандарти ISO серії 17000), яка побудована на принципах дії єдиних стандартів оцінки відповідності і єдиних критеріїв компетентності органів з оцінки відповідності [5].

Стандарти ISO серії 22 000 займають визначальне місце в системі стандартів, що формують взаємне визнання результатів оцінки відповідності (див. **рис.**).

Вимоги до системи HACCP визначено в міжнародному кодексі CAC/RCP 1-1969 [13], який створено Продовольчою та сільськогосподарською організацією (FAO), Всесвітньою організацією охорони здоров'я (WHO) та видано Комісією Кодекс Аліментаріус (Commission Codex Alimentarius).

На сьогодні чинними в Україні щодо систем управління безпечністю харчових продуктів є ряд національних стандартів, гармонізованих

Рисунок. Місце стандартів ISO серії 22 000 в системі стандартів, що формують взаємне визнання результатів оцінки відповідності



із міжнародними стандартами: ДСТУ ISO 22000:2007 [3], ДСТУ-П ISO/TS 22003:2009 [4], ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2005 [11], ДСТУ ISO 22005:2009 [12], ДСТУ ISO/IEC 17021:2008 [13] та національний стандарт ДСТУ 4161-2003 [14].

Держспоживстандартом України у 2004 році з метою впровадження суб'єктами господарської діяльності національного стандарту ДСТУ 4161-2003 [14] та проведення процедури сертифікації в Системі сертифікації УкрСЕПРО було розроблено «Порядок сертифікації систем управління безпекою харчових продуктів» [15]. Однак до цього часу на державному рівні не розроблено документ, який би описував механізм проведення сертифікації СУБХП з урахуванням вимог національних стандартів, гармонізованих із міжнародними стандартами, та надавав би можливість проведення в подальшому аналізу й моніторингу дотримання її вимог. Це унеможливило проведення процедури сертифікації та взаємного визнання «коректно», якщо кожен орган з сертифікації встановлює власні порядки, а на національному рівні відсутній єдиний загальний порядок.

Нагадаємо ще раз, що базовим стандартом, який визначає вимоги до СУБХП, є ISO 22000:2005 [6]. Таким чином, сертифікація СУБХП (як оцінка відповідності третьою стороною) має проводитися за єдиними критеріями, визначеними в ISO 22000:2005 [6]. Це сприяє вирішенню проблеми взаємного визнання результатів оцінки відповідності на міжнародному рівні. Стандарт [6] посилається на ISO 9001:2000 [16]; ISO 9004:2000 [17] і на відміну від національного стандарту ДСТУ 4161:2003 [14] повністю гармонізований з ISO 9001:2000 [16]. Основи методології аудиту СУБХП визначаються за аналогією ISO 9001:2000 стандартом ISO 19011 (національний аналог ДСТУ ISO 19011 [18]).

Положення ISO 22000:2005 [6] у сфері аудиту мають суттєву різницю з положеннями в даній сфері ISO 9001:2000 [16] та вимагають використання загальних методологічних прийомів ДСТУ ISO 19011 [18], що в сукупності зумовило необхідність розробки специфічних критеріїв оцінювання СУБХП на відповідність ISO 22000:2005 [6]. Дане завдання було успішно вирішено з введенням в дію ISO/TS 22003 (національний аналог ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4]).

Технічні специфікації ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4] розроблені головним чином для органів з оцінки відповідності СУБХП з метою запровадження єдиних міжнародно визнаних критеріїв оцінки й полегшення процедури взаємного визнання результатів оцінки відповідності.

Нормативними посиланнями технічних специфікацій ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4] є:

- ISO/IEC 17000 (національний аналог ДСТУ ISO/IEC 17000 [19]) – як словник з оцінки відповідності;
- ISO/IEC 17021 (національний аналог ДСТУ ISO/IEC 17021-1 [13]) – як стандарт, який визначає вимоги до органів, що здійснюють аудит і сертифікацію систем менеджменту;

- ISO 19011 (національний аналог ДСТУ ISO 19011 [18]) – як стандарт, що визначає методологію проведення аудитів систем менеджменту;
- ISO 22000 (національний аналог ДСТУ ISO 22000 [3]) – як стандарт, що визначає вимоги до СУБХП.
- Таким чином, специфікації ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4] мають на меті:
 - надати гармонізоване на міжнародному рівні керівництво до акредитації органів, що сертифікують СУБХП за ISO 22000 [6];
 - надати правила аудиту і сертифікації СУБХП (в рамках моделі ISO 22000);
 - забезпечити споживачів необхідною інформацією та сформувати довіру щодо сертифікації, яку отримали їх постачальники.

На відміну від ДСТУ 4161 [14] та Порядку [15], де проводиться розподіл невідповідностей на критичні (значні) та некритичні (незначні), для оцінювання СУБХП на відповідність вимогам ISO 22000:2005 [6] рекомендовано використовувати наступну градацію невідповідностей: критична невідповідність; значна (суттєва) невідповідність; незначна (несуттєва невідповідність). Дана градація близька до аналогів при оцінці системи менеджменту за моделлю ISO 9001:2000 [16].

Також слід зазначити, що вимоги до аудиторів з сертифікації СУБХП, етапів проведення аудиту і формування висновків за результатами оцінювання визначені в ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4] і чинним на сьогодні в Україні Порядком [15] відрізняються.

Так, вимоги до кваліфікації аудиторів із сертифікації СУБХП за ISO 22000 [6] більш високі і включають (крім навчання принципам HACCP та ISO 22000), наприклад, ще й наявність п'ятирічного досвіду роботи з даною категорією харчового продукту або дворічне післяшкільне навчання в галузі сільського господарства чи харчової промисловості та дворічний досвід роботи з даною категорією продукту. Згідно з Порядком [15] до аудиторів СУБХП в системі УкрСЕПРО такі вимоги не висуваються. Слід також зазначити, що з запровадженням нової редакції ДСТУ ISO/IEC 17021 [20] від 2011 року ці вимоги стали ще більш жорсткими, наприклад: недостатнім для здійснення діяльності аудитора є наявність у претендента середньої освіти, успішно пройденого навчання та участі в декількох аудитах; у стандарті закладається більш широке розуміння компетентності аудитора, яке враховує й інші навички та вміння, необхідність у наявності яких виникає при проведенні аудиту.

Таким чином, аудитор HACCP відповідно до вимог ISO 22000 [6] обов'язково повинен мати:

- відповідну фахову освіту та/або досвід роботи з конкретною категорією харчового продукту;
- знання, що відповідають рівню вищої освіти з основ мікробіології та загальної хімії;
- знання, що відповідають рівню вищої освіти й охоплюють курси щодо виробничих категорій ланцюга харчових продуктів.

Рішення за результатами аудиту в рамках ISO 22000 [6] у порівнянні з Порядком [15] приймаються з дещо меншою мірою суб'єктивізму, зважаючи на врахування в ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4] ступеня важливості ризиків залежно від категорій продуктів, що не вимагається в системі УкрСЕПРО при сертифікації СУБХП за ДСТУ 4161 [14].

Відповідно до Порядку [15] процес сертифікації передбачає проведення попереднього (заочного) оцінювання, остаточного оцінювання та технічний нагляд за сертифікованою СУБХП протягом дії сертифіката, а згідно з ISO/IEC 17021 [20], на який має нормативне посилання ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4], до процесу сертифікації належать: первинний (сертифікаційний) аудит; наглядовий та повторний (ресертифікаційний) аудити; що також підтверджує процедурну відмінність Порядку [15] та ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4].

За ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4] розрізняють попередній сертифікаційний аудит, метою якого є вивчення СУБХП організації та оцінка ступеня готовності організації до сертифікації шляхом перевірки питань:

- чи має організація ПП, що відповідають регуляторним вимогам і технічним особливостям даного виробництва (за ДСТУ 4161 [14] ПП не вимагається);

- чи включає СУБХП організації відповідні процеси ідентифікації небезпечних чинників та оцінки їх важливості;
- чи виконуються відповідні специфікації організації, законодавчі та нормативні вимоги;
- чи розроблена в організації СУБХП, спрямована на реалізацію політики щодо безпечності харчового продукту (тобто заданої Стандартом моделі СУБХП);
- чи підтвердили програми валідації, верифікації та вдосконалення відповідність СУБХП організації вимогам стандарту;
- чи проводився в організації аналіз керівництвом СУБХП і чи підтвердив він відповідність, адекватність та результативність системи;
- чи підтверджується впровадження внутрішніх та зовнішніх комунікаційних процесів із постачальниками, споживачами та зацікавленими сторонами (можливе також вивчення будь-якої іншої інформації для підтвердження готовності організації до сертифікації).

Початковий (первинний) аудит відповідно до ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4] потрібно виконувати в приміщенні клієнта, а не заочно, як це передбачає Порядок [15].

ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4] містить також ряд інших вимог, непередбачених в ДСТУ 4161 [14] та Порядку [15], щодо:

- принципів, на яких ґрунтується достовірна сертифікація (неупередженість, компетентність, відповідальність, відкритість, конфіденційність та реагування на скарги);
- компетентність керівництва та персоналу (персонал та керівництво повинні мати відповідні особисті якості; знання, необхідні для категорій, в яких вони працюють; освіту; пройти навчання з питань безпечності харчових продуктів та з питань аудиту);
- управління неупередженістю (відсутність можливості надання консультацій з питань аналізування небезпечних чинників, з питань СУБХП та систем управління);
- персоналу, який надає сертифікацію (освіта; досвід роботи; відповідну підготовку);
- технічних експертів (освіта, досвід роботи, компетентність);
- вибору групи аудиту, правил і умов її формування;
- залучення зовнішніх ресурсів;
- інформації та процесів (опис вибіркового аудиту множинних площадок; розрахунок часу, необхідного для планування та проведення аудиту; опис етапів аудиту і ін.);
- спеціальних аудитів;
- скорочення сфери сертифікації (згідно з ДСТУ 4161 [14] та Порядку [15] передбачається лише призупинення або скасування сертифіката відповідності).

Ще однією відмінністю двох систем є те, що з метою проведення сертифікації СУБХП в системі УкрСЕПРО на відповідність ДСТУ 4161 [14] орган сертифікації повинен мати на це призначення, а на відповідність вимогам ISO 22000:2005 – бут акредитованим Національним Агентством з акредитації.

Аналіз лише основних наведених вище невідповідностей чинних нормативних документів у сфері сертифікації свідчить про те, що в Україні на національному рівні потребує розробки та впровадження єдиний порядок сертифікації СУБХП на відповідність вимогам ISO 22000 з урахуванням вимог ДСТУ-П ISO/TS 22003 [4], ДСТУ ISO/IEC 17021 [13], ДСТУ ISO 19011 [18], ДСТУ ISO/IEC 17000 [19]. Це пришвидшить адаптування національної СУБХП до європейської та надасть змогу ще на крок наблизитися до системи взаємного визнання результатів оцінки відповідності, за якої визнання компетентності (акредитація) органу оцінки відповідності (органу з сертифікації) органом з акредитації, що підтримує, наприклад, MLA (угода про взаємне визнання) з ЕА (Європейська Асоціація з акредитації), формально означає акредитацію цього органу з оцінки відповідності (визнання його компетентності) органами з акредитації інших країн, членів ЕА.

ВИСНОВКИ

Упродовж 1997-2002 років у ЄС створено прозору СУБХП із чітким розподілом прав, повноважень, відповідальності та обов'язків між усіма суб'єктами: від оператора ринку харчових продуктів до Європейської комісії.

Керуючись одним із пріоритетів національних інтересів – інтегрування України до європейського політичного, економічного, правового простору – доцільно пришвидшити адаптування національної СУБХП до європейської, в першу чергу розробивши єдину концепцію та порядок проведення процедури сертифікації СУБХП, що дозволить забезпечити єдиний підхід до проведення процедури сертифікації СУБХП на державному рівні всіма акредитованими органами сертифікації та ще на крок наблизить до системи взаємного визнання результатів оцінки відповідності.

ЛІТЕРАТУРА

1. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР//Офіційний веб-портал Верховної ради України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97%D0%B2%D1%80/>.
2. Кісель С. Порівняння національної законодавчої бази України та Європейського Союзу щодо безпечності харчової продукції / С.Кісель // Науково-технічний журнал «ССЯ». – 2012. – №4(77). – С. 57-60.
3. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2005, IDT): ДСТУ ISO 22000:2007. – Чинний від 01.08.2007. – К.: Держстандарт України, 2007. – 31 с. – (Національний стандарт України).
4. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до органів, що здійснюють аудит та сертифікацію систем управління безпечністю харчових продуктів (ISO/TS 22003:2007, IDT): ДСТУ-П ISO/TS 22003:2009. – Чинний від 01.01.2010. – К.: Держстандарт України, 2010. – 14 с. – (Пробний стандарт).
5. Основи управління безпечністю харчових продуктів. Навчальний посібник / Ю.Ф. Мельник, В.М. Новіков, Л.С. Школьник. – Київ: Союз споживачів України, 2007. – 297 с.
6. ISO 22000:2005. Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain (Системи управління безпечністю харчових продуктів – Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга).
7. Оцінювання відповідності. Загальні вимоги до органів акредитації, що акредитують органи оцінювання відповідності (ISO/IEC 17011:2004, IDT): ДСТУ ISO/IEC 17011:2005. – Чинний від 01.10.2006. – К.: Держстандарт України, 2005 – 26 с. – (Національний стандарт України).
8. Загальні критерії щодо діяльності органів різних типів, що здійснюють інспектування (ISO/IEC 17020:1998, IDT): ДСТУ ISO/IEC 17020:2001. – Чинний від 01.03.2002. – К.: Держстандарт України, 2001. – 18 с. – (Національний стандарт України).
9. Загальні вимоги до компетентності випробувальних та калібрувальних лабораторій (ISO/IEC 17025:2005, IDT): ДСТУ ISO/IEC 17025:2006. – Чинний від 01.07.2007. – К.: Держстандарт України, 2006 – 32 с. – (Національний стандарт України).
10. Recommended international code of practice-General principles of food hygiene. SAC/RCP 1-1969, Rev. 4. – 2003. – 31 p. (Рекомендований міжнародний кодекс практичних загальних принципів гігієни харчових продуктів).
11. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Наставова щодо застосування ISO 22000:2005 (ISO/TS 22004:2005, IDT): ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2005. – Чинний від 01.01.2010. – К.: Держстандарт України, 2010. – 13 с. – (Наставова).
12. Простежуваність у кормових та харчових ланцюгах. Загальні принципи та основні вимоги щодо розроблення та запровадження системи (ISO 22005:2007, IDT): ДСТУ ISO 22005:2009. – Чинний від 01.01.2010. – К.: Держстандарт України, 2010. – 6 с. – (Національний стандарт України).
13. Оцінювання відповідності. Вимоги до органів, які провадять аудит і сертифікацію систем управління (ISO/IEC 17021:2006, IDT): ДСТУ ISO/IEC 17021:1:2008. – Чинний від 01.09.2008. – К.: Держстандарт України, 2008. – 30 с. – (Національний стандарт України).
14. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги: ДСТУ 4161 – 2003. – Чинний від 01.07.2003. – К.: Держстандарт України, 2003. – 13 с. – (Національний стандарт України).
15. Порядок сертифікації систем управління безпечністю харчових продуктів, затверджений наказом Держспоживстандарту України від 25.08.2004 №185-23 с.
16. ISO 9001:2000. Quality management systems – Requirements (Системи управління якістю – Вимоги).
17. ISO 9004:2000. Quality management systems – Guidelines for performance improvements (Системи управління якістю – Наставови щодо поліпшення діяльності).
18. Наставови щодо здійснення аудитів систем управління якістю (або екологічного управління) (ISO 19011:2003, IDT): ДСТУ ISO 19011:2003. – Чинний від 01.07.2004. – К.: Держстандарт України, 2004. – 24 с. – (Національний стандарт України).
19. Оцінювання відповідності. Словник термінів та загальні принципи (ISO/IEC 17000:2003, IDT): ДСТУ ISO/IEC 17000:2007. – Чинний від 01.04.2008. – К.: Держстандарт України, 2007 – 26 с. – (Національний стандарт України).
20. ISO/IEC 17021. Conformity assessment – Requirements for bodies providing audit and certification of management systems (Оцінка відповідності – Вимоги до органів, що здійснюють аудит і сертифікацію систем менеджменту).
21. Наказ МінАПК «Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 №590, зареєстрований в Міністерстві юстиції України за №1704/22016 від 09.10.2012 // Офіційний сайт НАУ-Online. – Режим доступу: <http://zakon.nau.ua/1202/3340/1/>.
22. Остаточна редакція Стандарту Мінагрополітики України «Система управління безпечністю харчових продуктів. Наставови щодо розроблення, впровадження та застосування». Впровадження даних документів» (остаточна редакція) // Офіційний сайт Державної установи «Український науково-дослідний інститут спирту і біотехнології продовольчих ресурсів».