

ЛІТЕРАТУРА

1. Дорожовець М. Опрацювання результатів вимірювань : Навч. посібник / М. Дорожовець. — Львів : НУ «Львівська політехніка», 2007. — 624 с.
2. Статистичні методи. Статистики функціонування та потужності процесу для вимірних характеристик якості (ISO 21747:2006, IDT) : ДСТУ ISO 21747:2009. — [Чинний від 2011-07-01]. — К. : Держспоживстандарт України, 2006. — IV, 32 с. — (Національний стандарт України).
3. Электронный учебник по статистике StatSoft. Типы распределений. — [Электронный ресурс] : Анализ производственных процессов. — Режим доступа до ел. підр. : http://www.statsoft.ru/home/textbook/modules/stprocan.html?sphrase_id=25811.
4. Інформаційні технології та моделювання бізнес-процесів : Навчальний посібник / О. М. Томашевський, Г. Г. Цегелик, М. Б. Вітер, В. І. Дубук. — К. : Центр учбової літератури. — 2012. — 296 с.
5. Технічне регулювання та підтвердження відповідності в Україні : Навчальний підручник / Черепков С. Т., Кондрашов С. І., Будьонний М. М., Дорошин О. Т. — Харків : Вид-во «Підручник НТУ«ХПІ», 2010. — 440 с.
6. Качанов С. О. Розробка механізму побудови нормативної документації з системної реалізації державного нагляду і контролю : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. техн. наук : спец. 05.01.02 «Стандартизація, сертифікація та метрологічне забезпечення» / С. О. Качанов. — Київ, 2009. — 20 с.
7. Крап Н. П. Нейронні мережі як засіб управління конфігураціями проектів туристичних потоків / Н. П. Крап, В. М. Юзевич // Управління розвитком складних систем : Зб. наукових праць. — 2013. — Вип. 14. — К. : Київський національний університет будівництва і архітектури. — С. 37—40.
8. Кибиткин А. И. Эконометрические методы оценки чувствительности экономической системы / А. И. Кибиткин, О. В. Скотаренко // Вестник Мурманского государственного технического университета (МГТУ, Россия). — 2010. — Т. 13. — № 1. — С. 22—26. ■

НОВИНИ ISO

НОВИЙ СТАНДАРТ ДОПОМОЖЕ ОЦІНИТИ ПРАВИЛЬНІСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕКОЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Для виробників харчової продукції і наглядових органів безпека є одним з найважливіших аспектів. Як можна проконтролювати, що система управління безпекою харчової продукції (FSMS) відповідає передовій світовій практиці? У цьому вам допоможе стандарт ISO 22004.

Цей стандарт входить до тієї ж серії стандартів, що й ISO 22000 — міжнародний стандарт, що регламентує управління безпекою харчової продукції. На відміну від інших подібних систем, ISO 22000 пропонує унікальні додаткові можливості щодо контролювання ризиків. Більшість систем управління безпекою харчової продукції (СУБХП) потребують упровадження програм необхідних умов (PRPs) та критичних контрольних точок (CCPs). До зазначених вище вимог стандарт ISO 22000 додає третій рівень вимог: програми необхідних експлуатаційних умов (OPRPs).

Чим може бути корисний цей стандарт?

Стандарт ISO 22004 доповнює ISO 22000 і містить настанову щодо його застосування, але не включає нових вимог. Оскільки він є настановою, у ньому детально викладено інформацію щодо окремих галузей.

Голова робочої групи, що розробила стандарт, Клаус Хеггум прокоментував документ: «Якщо ви розробляєте систему контролю харчової продукції та не знаєте, як класифікувати різні контролювальні заходи з програми управління ризиками, то стан-

дарт ISO 22004 допоможе вам розібратися з програмами PRP, OPRP і CCP, що не завжди просто».

У стандарті ISO 22004 викладено щодо заходів PRP, як миття рук, забезпечення чистоти приміщення, у яких обробляють їжу, або базову програму прибирання приміщень.

Заходи CCP, у свою чергу, є найголовнішими та ефективнішими щодо зниження ризиків, наприклад, варіння чи нагрівання, що вбивають бактерії.

OPRP визначає проміжні заходи щодо забезпечення, наприклад, заморожування під час зберігання.

Стандарт ISO 22004 включає додаткові поняття, такі як опис відмінностей між моніторингом, верифікацією і валідацією. Він спрощує адаптацію стандарту ISO 22000 до ваших конкретних потреб.

Для кого призначений стандарт?

Стандарт ISO 22004 стане в нагоді в будь-якій організації, що входить до ланцюжка постачання харчової продукції та має за мету запровадити СУБХП згідно з вимогами стандарту ISO 22000, починаючи з виробників кормів, харчових продуктів, перевізників, складів і субпідрядників, і закінчуючи роздрібними магазинами, організаціями харчування, організаціями-партнерами, зокрема виробниками устаткування, пакування, засобів для чищення, добавок та інгредієнтів. Він також буде корисним у сервісних організаціях. ■