Изображение государственного Герба Республики Казахстан

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ПРОДУКЦИЯ ХАЛАЛ**

**Часть 2**

**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНАМ ПО СЕРТИФИКАЦИИ ХАЛАЛ**

**СТ РК GSO 2055-2**

*(GSO 2055-2:2021,* *Halal products – Part two: General requirements for*

*Halal Certification Bodies, IDT)*

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его утверждения*

**Комитет технического регулирования и метрологии**

**Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан**

**(Госстандарт)**

**Астана**

**Предисловие**

**1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН** Республиканское Государственное Предприятие на праве хозяйственного введения «Казахстанский институт стандартизации и метрологии» Комитета технического регулирования и метрологии Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан

**2 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ** приказом Председателя Комитета технического регулирования и метрологии Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан №\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 года.

**3** Настоящий стандарт идентичен международному стандарту   
GSO 2055-2:2021, Halal products – Part two: General requirements for Halal Certification Bodies, (Продукция Халал. Часть 2. Общие требования к органам по сертификации Халал).

Международный стандарт GSO 2055-2:2021 разработан Техническим комитетом «Технический комитет по продовольствию и сельскохозяйственной продукции» и утвержден в качестве стандарта ОАЭ.

Официальный экземпляр международного стандарта, на основе которого разработан настоящий стандарт имеется в Едином государственном фонде нормативных технических документов.

Сведения о соответствии национальных стандартов ссылочным международным стандартам, приведены в дополнительном приложении Д.А «Сведения о соответствии национального стандарта ссылочному международному».

Степень соответствия - идентичная (IDT).

Перевод с английского языка (en).

**3** В настоящем стандарте реализованы нормы законов Республики Казахстан   
«О стандартизации» от 5 октября 2018 года № 183-VІ ЗРК, «О техническом регулировании» от 30 декабря 2020 года № 396-VI ЗРК и «Об аккредитации в области оценки соответствия» от 5 июля 2008 года № 61-IV.

**4 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ**

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в ежегодно издаваемом информационном каталоге «Документы по стандартизации Республики Казахстан», а текст изменений и поправок – в периодических информационных указателях «Национальные стандарты». В случае пересмотра (отмены) или замены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована периодическом информационном указателе «Национальные стандарты»*

Настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Комитета технического регулирования и метрологии Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан

**НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

**ПРОДУКЦИЯ ХАЛАЛ**

**Часть 2**

**ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНАМ ПО СЕРТИФИКАЦИИ ХАЛАЛ**

**Дата введения\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает правила, которым должны соответствовать органы по сертификации Халал. Настоящий стандарт также устанавливает правила к проведению деятельности по сертификации Халал, такой как сертификация продукции/услуг Халал и/или систем менеджмента Халал для органов, осуществляющих такую деятельность.

2 Нормативные ссылки

Для применения настоящего стандарта необходимы следующие ссылочные документы по стандартизации. Для датированных ссылок применяют только указанное издание ссылочного документа по стандартизации, для недатированных ссылок применяют последнее издание ссылочного документа по стандартизации (включая все его изменения):

GSO 993-2015 Animal slaughtering requirements according to Islamic rules (Требования к убою животных в соответствии с положениями исламских правил).

GSO 2055-3-2015 Halal products - Part 3 - Requirements for halal accreditation bodies accrediting halal certification bodies (Пищевые продукты Халал - Часть третья: Требования к органам аккредитации органов сертификации Халал).

GSO 9-2013 Labeling of pre-packaged foodstuffs (Маркировка расфасованных продуктов питания).

ISO/IEC 17000-2004 Conformity assessment — Vocabulary and general principles (Оценка соответствия. Словарь и общие принципы).

ISO 9000-2015 Quality management systems - Fundamentals and vocabulary (Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь).

ISO/IEC 17025-2019 General requirements for the competence of testing and calibration laboratories (Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий).

ISO/IEC 17020-2012 Conformity assessment - General criteria for the operation of various types of bodies performing inspection (Оценка соответствия - Требования к работе различных типов органов инспекций).

ISO/IEC TR 17026-2015 Conformity assessment – Example of a system for certification of physical products (Оценка соответствия. Пример схемы сертификации материальной продукции).

ISO/IEC 17021-1-2015 Conformity assessment - Requirements for bodies providing audit and certification of management systems- Part one: Requirements (Оценка соответствия. Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента. Часть 1. Требования).

ISO 19011-2018 Guidelines for auditing management systems (Руководящие указания по аудиту систем менеджмента).

ISO/IEC 17065-2012 Conformity assessment — Requirements for bodies certifying products, processes and services (Оценка соответствия. Требования к органам по сертификации продукции, процессов и услуг).

ISO/TS 22003-2013 Food safety management systems -- Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems (Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов).

IAF MD 5-2019 Determination of audit time of quality and environmental management systems. (Определение продолжительности аудита системы менеджмента качества, системы экологического менеджмента, и системы менеджмента охраны здоровья и безопасности труда).

GSO 2055-1-2015 Halal food - Part 1: General requirements (Пищевые продукты Халал - Часть первая: Общие требования).

**3 Термины и определения**

В настоящем стандарте используются следующие термины с соответствующими определениями:

**3.1** **Нормы Ислама** (Islamic rules): Подразумевает то, что Аллах предписывает мусульманам в соответствии со Священным Кораном и практиками (Сунна) достопочтенного пророка Мухаммеда (мир ему).

**3.2 Сертификат Халал** (Halal certificate): Документ, который подтверждает, что установленная продукция, услуга или система соответствуют требованиям Халал согласно нормам Ислама. Сертификаты, такие как: сертификаты Халал на убой скота, сертификаты Халал для производственных участков и ферм, скотобоен и производственных участков, классифицированных как Халал, и сертификаты компонентов сырья, пищевых добавок и ингредиентов, которые входят в состав мясных производных и экстрактов, сычужного фермента, желатина, жира и животных масел, а также их производных.

**3.3** **Договор** (contract): Соглашение, подписанное между заявителем и органом по сертификации Халал, которое предоставляет заявителю право на использование сертификата Халал/знака Халал в отношении продукции, услуги или системы.

**3.4 Технический эксперт** (technical expert): Лицо, которое предоставляет определенные знания или опыт команде по аудиту.

**3.5 Эксперт по вопросам Ислама в области Халал** (Halal Islamic affairs expert): Мусульманин, обладающий глубокими и всесторонними знаниями требований Халал в исламском шариате, его эффективность и научные знания устанавливаются академическими сертификатами, курсами, исследовательскими и учебными курсами в данной области.

**3.6 Знак/логотип** **Халал** (Halal mark/logo): Утвержденный знак/логотип, который присваивается продукции/услуге или системе менеджмента Халал, соответствующей данному стандарту.

**3.7 Аудит** (audit): Систематический, независимый и документируемый процесс получения объективных свидетельств и их объективного оценивания для определения степени соответствия критериям аудита.

**3.8 Технические аудиторы** (technical auditor): Лицо, назначенное для проведения аудита.

**3.9 Жалоба** (complaint): Неудовлетворенность, выраженная лицом или организацией в адрес органа по аккредитации, в отношении которого ожидается ответная реакция.

**3.10 Орган по оценке соответствия** (conformity assessment body): Орган, который выполняет услуги по оценке соответствия в рамках своей области аккредитации.

**3.11 Приостановление действия сертификата** (Certificate Suspension): Орган по сертификации Халал приостанавливает действие выданного заранее сертификата на определенный период, который устанавливается органом по сертификации Халал.

**3.12 Заявитель** (applicant): Физическое или юридическое лицо, которое подает заявку на сертификацию продукции/услуги/системы Халал.

**3.13** **Органы по сертификации Халал** (Halal Certification Bodies): Организации, аккредитованные органами по аккредитации органов по сертификации Халал, для выдачи сертификатов Халал.

**3.14 Органы по аккредитации Халал** (Halal Accreditation Bodies): Органы, уполномоченные аккредитовать органы по сертификации Халал.

**3.15 Соответствие** (Conformity): Выполнение требований (Условий).

**3.16 Несоответствие** (Nonconformity): Невыполнение требований (Условий).

**3.17 Команда по аудиту** (Audit team): Один или несколько аудиторов, проводящих аудит при с помощью технического эксперта.

**3.18 Существенное несоответствие** (Major Nonconformity): Несоответствие (3.16), которое влияет на эффективность системы менеджмента для достижения желаемых результатов.

**3.19 Несущественное несоответствие** (Minor Nonconformity): Несоответствие (3.16), которое не влияет на эффективность системы менеджмента для достижения желаемых результатов.

**3.20 Продолжительность аудита** (Audit Time): Время, необходимое для планирования и завершения полной и эффективной проверки объекта заявителя.

**3.21 Риск - подход к оценке** (Risk - Assessment approach): Следование методологии мышления, основанной на планировании и реализации процедур для устранения потенциальных рисков для предотвращения их повторного возникновения и устраниния их последствия, особенно в отношении эффективности, согласованности и нейтральности при выдаче сертификатов.

**3.22 Владелец сертификата/сертифицированный клиент/поставщик** (certificate owner/certified client/supplier): Субъект, система менеджмента которого подвергается аудиту с целью выдачи сертификата.

4 **Общие принципы**

4.1 Принципы, приведенные в ISO/IEC 17021-1(раздел 4) и в   
ISO/IEC 17065 (приложение А), являются основой для последующих конкретных требований к характеристикам и описанию требований в настоящем стандарте. Данные принципы должны быть приняты в качестве руководства для принятия решений в непредвиденных ситуациях.

**4.2 Соблюдение исламского шариата**

Орган по сертификации Халал и его сотрудники должны придерживаться требований Халал в исламском праве и проявлять высшую степень ответственности, честности и нейтральности при применении связанных с ним требований.

**5 Общие требования**

**5.1 Общие положения**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17065 (пункт 4.1).

**5.1.1 Правовая ответственность**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17065 (подпункт 4.1.1), а также следующие. Орган по сертификации продукции Халал должен быть мусульманской организацией и должен иметь глубокую веру в необходимость надлежащей поставки продукции/услуги Халал для мусульман и предпринимать все соответствующие шаги для обеспечения соблюдения требований Халал в исламском шариате во всех видах деятельности.

**5.1.2 Соглашение на проведение работ по сертификации Халал**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17065 (подпункт 4.1.2). В дополнение к разрешению периодических и незапланированных оценок органа по сертификации Халал и его клиентов.

**5.1.3 Ответственность за решения по сертификации Халал**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (подпункт 5.1.3) и ISO/IEC 17065 (подпункт 7.6.1).

**5.1.3 Ответственность за решения по сертификации Халал**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (подпункт 5.1.3).

**5.1.4 Ответственность за использование решений о знаке/сертификате Халал**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17065:2012 (подпункт 4.1.3).

**5.2 Менеджмент беспристрастности**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17065 (пункт 4.2), а также следующее:

5.2.1 Орган по сертификации Халал и любое подразделение в составе того же юридического лица должны быть нейтральными при принятии своих решений без какого-либо финансового, коммерческого или иного давления, влияющего на независимость и беспристрастность своих решений и не должны предлагать или предоставлять консультации по Халал, консультирование по системе качества или какие-либо консультации по системе менеджмента.

**5.3 Обязательства и финансирование**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17065 (пункт в 4.3).

**5.4 Деятельность**

5.4.1 Орган по сертификации Халал должен предпринять все необходимые меры для оценки соответствия соответствующим стандартам продукции Халал и другим требованиям, таким как требования к отбору образцов, испытанию и инспекции, которые составляют основу применимой системы сертификации Халал.

5.4.2 При проведении своей деятельности по сертификации Халал, орган по сертификации Халал должен обеспечить, чтобы требования к пригодности и компетентности органа (органов) или лица (лиц), проводящих испытания, инспекцию и сертификацию Халал соответствовали всем требованиям, в зависимости от применимости, как указано в ISO/IEC 17021-1 и ISO/TS 22003 (Приложение С).

**6 Требования к структуре**

**6.1 Организационная структура и высшее руководство**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17065 (пункт 5.1).

**6.2 Комитет по обеспечению беспристрастности**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17065 (пункт 5.2), а также следующие.

6.2.1 В состав комитета должен входить по меньшей мере один эксперт по вопросам Ислама Халал. Комитет должен активно анализировать рабочую деятельность органа по сертификации Халал в соответствии с требованиями Халал в мусульманском праве, проверять целостность выдачи сертификата Халал и определять процедуры, системы, методы работы и политики органа по сертификации Халал.

6.2.2 Органы по сертификации Халал должны проверять и анализировать любые фактические или потенциальные риски, которые могут возникнуть из-за препятствий в применении требований Халал в исламском шариате, а также предпринимать соответствующие меры и действия, представлять решения таким образом, чтобы решить вопрос беспристрастно.

**6.3 Комитет экспертов по вопросам Ислама в области Халал**

6.3.1 Для обеспечения оптимальной реализации основных принципов Халал исламского шариата, комитет включает не менее трех экспертов по делам Ислама в области Халал, легитимных правомерностью предоставления консультаций, рекомендаций и решений в отношении вопросов шариата, Комитет должен периодически проводить заседания для анализа и аудита выданных сертификатов, а также обеспечения в выполнении требований Халал по исламскому шариату, а также принятия единогласных решений; в случае несогласия с любыми решениями, принятыми Комитетом, они должны информировать Комитет по соблюдению беспристрастности.

**7 Требования к ресурсам**

**7.1 Компетентность руководства и персонала**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17065 (пункт 6.1). Кроме того, орган по сертификации Халал должен иметь процессы, обеспечивающие наличие у персонала соответствующих знаний, относящихся к категориям (см. Приложение А), в которых он работает.

**7.2 Персонал, участвующий в деятельности по сертификации Халал**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17065 (пункт 6.2), а также следующие.

7.2.1 Орган по сертификации Халал должен гарантировать, что аудиторы и лица, принимающие решения по сертификации Халал, являются технически компетентными и приверженными этике мусульманами. Технические эксперты могут быть наняты в конкретных технических областях, а также аудиторы системы менеджмента качеством (желательно, чтобы все сотрудники, участвующие во всех мероприятиях по сертификации Халал, были мусульманами).

7.2.2 Чтобы обеспечить эффективное и единообразное проведение процедур аудита и выдачи сертификата, орган по сертификации Халал должен указать минимальные требования и критерии для принятия специализированного персонала. Данные требования включают обучение по применению стандартов Халал, системы менеджмента качеством, сертификаты соответствия продукции и системы менеджмента безопасностью.

7.2.3 В состав персонала органа по сертификации Халал могут входить индивидуальные аудиторы, работающие в органе по сертификации Халал на договорной основе, или других внешних ресурсов. Орган по сертификации Халал должен иметь возможность управлять, контролировать и нести ответственность за работу всего своего персонала. Путем ведения всеобъемлющих записей по мониторингу компетентности персонала, будь то крайне важные сотрудники, нанятые на договорной основе или приходящие из внешних органов.

7.2.4 Орган по сертификации Халал должен потребовать от своего персонала, подписать договор или другие документы, в соответствии с которыми они берут на себя обязательства:

а) соблюдать правила, установленные органом по сертификации Халал, включая правила, касающиеся конфиденциальности и независимости от коммерческих и иных интересов;

b) заявлять о любой предшествующей и/или существующей связи со своей стороны с организацией, независимо от того, являются ли они аффилированными лицами или работали в качестве дизайнеров, производителей или поставщиков продукции Халал, или при выдаче сертификатов Халал там, где они предназначены для использования.

7.2.5 Записи о соответствующей квалификации, обучении и опыте каждого члена персонала, привлеченного к процессу сертификации Халал, должны вестись органом по сертификации Халал.

**7.3 Персонал, проводящий проверку договоров**

**7.3.1 Образование**

Орган по сертификации Халал должен обеспечить, чтобы персонал, проводящий проверку договоров, обладал соответствующими знаниями.

**7.3.2 Обучение безопасности пищевой продукции и/или требованиям Халал** **в соответствии с исламским шариатом**

Орган по сертификации Халал должен гарантировать, что персонал, проводящий проверку договоров, успешно прошел обучение(я) по:

а) соответствующему стандарту для продукции Халал;

b) системе менеджмента качества и сертификации продукции;

c) системе менеджмента безопасности продукции (например, ISO 22000);

d) аудитам на основе руководства по ISO 19011.

**7.3.3 Компетенции**

Орган по сертификации Халал должен обеспечить, чтобы персонал, проводящий проверку договоров, продемонстрировал способность применять знания и навыки в следующих областях:

а) классификация заявителей по категориям пищевой цепи и другим секторам;

b) оценка продукции и/или услуг, процессов и практики заявителя;

c) оценка компетенций и требований аудиторов по сертификации Халал;

d) определение периода аудита (см. Приложение B) и требований к его продолжительности;

e) политика и процедуры органа по сертификации Халал, относящиеся к проверке договоров.

**7.4 Персонал, принимающий решение о выдаче сертификатов Халал**

**7.4.1 Общие положения**

Орган по сертификации Халал должен обеспечить, чтобы персонал, принимающий решение о выдаче сертификата, имел такое же образование, подготовку по сертификации Халал, аудиту и опыт работы, как требуется для аудитора одной из категорий (см. Приложение А) в соответствии с ISO 19011.

Группа, принимающая решение о сертификации, должн состоять минимум из трех (3) человек, двое (2) из которых должны быть экспертами по вопросам Ислама в области Халал. Решения принимаются единогласно, а не большинством голосов.

**7.4.2 Компетенции**

Орган по сертификации Халал должен обеспечить, чтобы группа, выдающая сертификат, продемонстрировала способность применять знания и навыки в следующих областях:

а) требования стандартов к продукции Халал;

b) требования Халал в исламском шариате, связанные с сертификацией Халал;

c) действующие принципы и понимание соответствующих систем менеджмента;

d) выявление и оценка рисков для требований Халал;

e) исправления и корректирующие действия, которые необходимо предпринять в отношении вопросов Халал;

f) законы и правила, относящиеся к продукции/услуге Халал;

g) продукция, процессы и практика;

h) соответствующее законодательство и нормативные правовые акты;

i) оценка и проверка аудиторского отчета на точность и полноту;

j) оценка и анализ эффективности корректирующих действий;

k) процесс сертификации;

l) хорошее понимание основных законов и условий, касающихся пищевой продукции Халал, особенно убоя животных в соответствии с требованиями Халал в исламском праве и требованиями стандартов Халал.

**7.5 Технические аудиторы**

**7.5.1 Общие положения**

Технические аудиторы по сертификации Халал должны владеть соответствующими знаниями норм Ислама в отношении сертификации Халал и пройти обучение по стандартам, связанным с сертификацией Халал, а также изучить иные соответствующие нормативные правовые акты и технические стандарты.

**7.5.2 Образование**

Орган по сертификации Халал должен гарантировать, что аудиторы обладают соответствующими знаниями, высшим или соответствующим среднему специальному образованию, которое включает курсы в соответствующих отраслевых категориях (в Таблице А1, см. Приложение А), в рамках которых они проводят аудиты по сертификации Халал.

**7.5.3 Специальные тренинги**

Орган по сертификации Халал должен гарантировать, что технические аудиторы успешно прошли обучение по:

а) соответствующим принципам менеджмента;

b) нормативным правовым актам и законам в соответствующих секторах;

c) утвержденным стандартам для продукции Халал;

d) тренингам по аудиту;

e) методы аудита на основе ISO 19011;

f) принципам системы менеджмента безопасностью продукции (например,   
ISO 22000);

g) порядку выдачи сертификатов Халал на основании утвержденных стандартов.

(Обучающие материалы должны соответствовать требованиям и не противоречить утвержденным стандартам сертификации Халал).

**7.5.4 Опыт работы**

Орган по сертификации Халал должен обеспечить, чтоб аудитор обладал по меньшей мере пятью (5) годами опыта работы на полную ставку в соответствующей отрасли, из них по меньшей мере двумя (2) годами опыта работы в обеспечении качества. Аудитор должен обладать по меньшей мере двумя (2) годами опыта работы c должностными обязанностями по безопасности продукции в ходе производства или изготовления, розничной продажи, инспекции или обеспечения исполнения обязательств или эквивалента.

**7.5.5 Опыт проведения аудита**

Орган по сертификации Халал должен обеспечить, что в течение последних трех (3) лет аудитор провел по менее двенадцати (12) дней сертификационного аудита (например, систем безопасности пищевых систем/продукции/услуги) как минимум в четырех (4) помещениях под руководством квалифицированного аудитора.

Примечание - Дни аудита в системах менеджмента безопасности продукции включают рабочие дни в соответствии с ISO 9001 в отрасли или иные аудиты систем менеджмента безопасности продукции.

**7.5.6 Компетенции**

7.5.6.1Компетентность технических аудиторов должна быть записана (см. 7.4.5 в   
ISO 19011) для каждой категории и сектора (см. Приложение А). Орган по сертификации Халал должен предоставить доказательства о проведении успешной оценки.

7.5.6.2Орган по сертификации Халал должен обеспечить, чтобы технические аудиторы демонстрировали способность применять знания и навыки в следующих областях.

а) Принципы, процедуры и методы аудита: разрешить аудитору применять те, которые подходят для различных аудитов, и обеспечить, чтобы аудиты проводились последовательно и систематически. Аудитор должен уметь:

1) применять принципы, процедуры и методы аудита;

2) эффективно планировать и организовывать работу;

3) проводить аудит в установленные сроки;

4) расставлять приоритеты и фокусироваться на важных вопросах;

5) собирать информацию посредством эффективного собеседования, прослушивания, наблюдения и анализа документов;

6) регистрировать записи и данные;

7) понимать целесообразность и последствия использования методов выборки для аудита;

8) уметь проверять точность собранной информации;

9) подтверждать достаточность и уместность аудиторских доказательств для подтверждения заключений и выводов аудита;

10) оценивать те факторы, которые могут повлиять на достоверность результатов и заключений аудита;

11) использовать рабочие документы для записи аудиторской деятельности;

12) подготавливать аудиторские отчеты;

13) обеспечивать конфиденциальность и безопасность информации;

14) эффективно общаться либо с помощью лингвистических навыков, либо с помощью переводчика.

b) Сертификация продукции/услуги и/или системы менеджмента и других справочных документов, т.е. стандарты Халал.

с) Оценка организационной структуры;

d) Применимые законы, нормативные акты и другие юридические и требования Халал, относящиеся к дисциплине.

7.5.6.3 Орган по сертификации Халал должен обеспечить, чтобы технические аудиторы продемонстрировали способность применять терминологию, знания и навыки в конкретных секторах и следующих областях:

а) продукция, процессы и практика конкретного(ых) сектора(ов) (см.   
Приложение А),

b) соответствующие требования системы менеджмента, если применимо;

c) соответствующие стандарты на продукцию/услуги;

d) соответствующие требования Халал.

**7.6 Технические эксперты**

**7.6.1 Образование**

Применяются требования 7.2.4.2.

**7.6.2 Опыт работы**

Орган по сертификации Халал должен обеспечить наличие у технических экспертов не менее четырех (4) лет опыта работы в своей технической области.

**7.6.3 Компетенции**

Орган по сертификации Халал должен обеспечить, чтобы технические эксперты демонстрировали способность предоставлять экспертные знания в своей технической области.

**7.7 Эксперты по вопросам Ислама в области Халал**

**7.7.1 Образование**

Орган по сертификации Халал должен обеспечить, чтобы эксперты по вопросам Ислама в области Халал обладали знаниями, соответствующими по крайней мере эквиваленту диплома или Бакалавру в одной и той же сфере, а также знаниями процедур, которые являются объектом аудита.

**7.7.2 Опыт работы**

Орган по сертификации Халал должен обеспечить, чтобы эксперты по вопросам Ислама имели опыт работы в деятельности по сертификации Халал не менее четырех (4) лет.

**7.7.3 Компетенции**

Орган по сертификации Халал должен обеспечить, чтобы эксперты по вопросам Ислама демонстрировали способность предоставлять экспертные знания в области норм Ислама, относящихся к области сертификации по Халал.

**7.8 Команда по аудиту**

7.8.1 Орган по сертификации Халал должен обеспечить, чтобы команда по аудиту по сертификации Халал обладала компетенциями в конкретном секторе, требуемом для проведения аудита (см. Приложение A).

7.8.2 Команда по аудиту должна состоять не менее чем из двух (2) человек. Один из них должен быть аудитором, а другой должен быть экспертом по вопросам Ислама.

7.8.3 При привлечении технических аудиторов и технических экспертов/экспертов по вопросам Ислама в области Халал должны применяться все требования по   
ISO/IEC 17021-1 (пункт 7.3). Также, все требования, предъявляемые к техническим экспертам должны также применяться к экспертам по вопросам ислама в области Халал.

**7.8.4 Аутсорсинг**

Когда орган по сертификации Халал решает передать работу, связанную с сертификацией Халал (например, аудит, испытание или инспекция), внешнему органу или лицу, должно быть составлено надлежащим образом документированное соглашение, охватывающее меры, включая конфиденциальность и отсутствие конфликта интересов.

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (пункт 7.5), а также следующие. Орган по сертификации Халал должен:

а) нести полную ответственность за работу и сохранять свою ответственность за утверждение, предоставление, отмене действия сертификата, приостановление, продление сертификата Халал или сокращение области сертификации Халал.

b) убедиться, что переданный на аутсорсинг орган или лицо компетентны и соблюдают применимые положения настоящего стандарта и других соответствующих документов, относящихся к испытаниям, инспекциям или другим техническим мероприятиям, и не вовлечены ни напрямую, ни через работодателя этого лица в разработку или производство продукции/услуги Халал таким образом чтобы беспристрастность была бы поставлена под угрозу;

с) иметь документированные процедуры для контроля аутсорсинговых работ и иметь записи для подтверждения данного контроля.

**7.8.5 Записи о персонале**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (пункт 7.4).

**8 Требования к информации**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (раздел 8).

В документах по сертификации должно быть подробно указано, какой вид деятельности или продукция сертифицируется ссылаясь на область аккредитации (см. Приложение А).

**8.1 Общедоступная информация**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (пункт 8.1).

**8.2 Документация по результатам сертификации Халал**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17065 (пункт 7.7).

**8.3 Реестр сертифицированной клиентов и их сертифицированной продукции**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17065 (пункт 7.8).

**8.4 Ссылка на сертификацию Халал и использование знаков Халал**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17065 (подпункт 4.1.3), также следующие:

8.4.1 Орган по сертификации Халал должен осуществлять надлежащий контроль за владением сертификатов Халал и использованием и демонстрацией сертификатов и знаков соответствия Халал.

8.4.2 Руководство по использованию сертификатов и знаков Халал, разрешенных органом по сертификации Халал.

8.4.3 Неверные ссылки на систему сертификации Халал или вводящее в заблуждение использование лицензий, сертификатов Халал или товарных знаков в рекламных объявлениях, каталогах и другие должны быть рассмотрены соответствующим образом.

8.4.4 Владельцам сертификатов Халал, которые не продлили свои сертификаты Халал, не будет разрешено использовать знак Халал.

8.4.5 Знак Халал должен соответствовать требованиям в соответствии с утвержденными стандартом.

8.4.6 Знак Халал должен быть четко напечатан на всех сертифицированных продукциях Халал и обозначена на каждой коробке/упаковке.

8.4.7 Компаниям разрешается печатать цвет знака, подходящий для его упаковки, при условии, что это не меняет первоначальную спецификацию знака.

8.4.8 Знак Халал может быть размещен на входе в сертифицированное предприятие.

8.4.9 Владелец сертификата не должен воспроизводить сертификат Халал таким образом, чтобы затруднить его разборчивость, и не должен подделывать оригиналы или копии сертификата Халал, также не должен переводить сертификат и/или протоколы испытаний на другие языки без предварительного рассмотрения и согласия органа по сертификации Халал.

**8.5 Конфиденциальность**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (пункт 8.4).

**8.6 Обмен информацией между органом по сертификации Халал и заказчиками**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (пункт 8.6).

**9 Требования к процессу**

**9.1 Общие требования**

9.1.1 Орган по сертификации Халал должен точно определить область сертификации с точки зрения категорий продукции/услуг Халал (например, первичное производство (сырье или промежуточная продукция), переработка пищевой продукции, производство упаковочных материалов и т. д.), категория(и) сектора в соответствии с Приложением A. Орган по сертификации Халал не должен исключать часть процессов, секторов, продукции или услуг из области сертификации, когда эти процессы, секторы, продукции или услуги оказывают влияние на требования Халал к конечной продукции.

9.1.2 Орган по сертификации Халал должен осуществить процесс выбора дня, времени и вид аудита, чтобы команда по аудиту имела возможность провести аудит организации, работающей с репрезентативным количеством продуктовых линеек, категорий и секторов, охватываемых областью. Если предметом сертификации является сертификация продукции Халал, орган по сертификации Халал должен рассмотреть результаты всех лабораторных анализов в отношении статуса Халал производимой или предлагаемой продукции.

9.1.3 Программа аудита должна включать двухэтапный первичный аудит, инспекционные аудиты в течение первого и второго годов сертификации и ресертификационный аудит в течение третьего года, до истечения срока действия сертификата. Трехлетний цикл сертификации начинается с принятия решения о сертификации или ресертификации.При определении программы аудита и внесении в нее каких-либо изменений должны быть учтены размеры организации заказчика, область применения и сложность ее системы менеджмента, продукция и процессы, а также продемонстрированный уровень результативности системы менеджмента и результаты предыдущих аудитов. Если орган по сертификации Халал решает учесть сертификат, уже выданный заказчику и аудит, проведенный другим органом по сертификации, он должен собрать достаточную, доступную для проверки информацию, чтобы обосновать и документировать любые изменения в программе аудита. Сертификат Халал действителен в течение трех лет и будет приостановлен или отменен в любой момент, когда обнаружится, что сертифицированная организация нарушает утвержденный стандарт Халал и соответствующие требования.

9.1.4 Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021- 1 (подпункты 9.1.1 – 9.1.3) в отношении подачи заявки, пересмотра и установления программы аудита.

9.1.5 Орган по сертификации Халал должен иметь документированные процедуры по определению продолжительности аудита, и для каждого заказчика орган по сертификации Халал должен устанавливать время, необходимое для планирования, а также для полного и результативного выполнения аудита продукции/услуги и/или системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.Продолжительность аудита, определенное органом по сертификации Халал, и обоснование такого определения должны быть зарегистрированы. При определении продолжительности аудита, орган по сертификации Халал должен учитывать Приложение B и следующие аспекты:

а) требования утвержденных стандартов Халал;

b) размер и сложность организации;

c) технологические особенности, законодательное регулирование;

d) привлечение аутсорсинга для любой деятельности, включенных в область продукции или процесса или системы менеджмента безопасностью продукции;

e) результаты любых предыдущих аудитов;

f) число производственных площадок или создание многопрофильных помещений.

9.1.6 Для каждой производственной площадки, находящейся в различных местах, подлежащие сертификации, требуется отдельная оценка и сертификация.

9.1.7 Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (подпункты 9.1.4 – 9.1.6) и ISO/IEC 17065 (пункты 7.2 – 7.4).

9.1.8Орган по сертификации Халал должен обеспечивать подготовку письменного отчета по каждому аудиту.Отчет должен быть основан на соответствующем руководстве, представленном в ISO 19011. Команда по аудиту может определить возможности для совершенствования, но не имеет права рекомендовать конкретные решения,воспринимаемые как консультационные**.** Право собственности на аудиторский отчет должен сохранять за собой орган по сертификации Халал.

Если продукция/услуга относится к операциям продовольственной цепи, то отчет должен включать ссылки на вопросы, относящиеся к системе менеджмента безопасности пищевых продуктов.

9.1.9 Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (подпункты 9.4.8 – 9.4.10) и ISO/IEC 17065 (пункты 7.5 – 7.6).

**9.2 Первоначальный аудит и сертификация Халал**

**9.2.1 Применение**

a) Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (подпункт 9.1.1).

b) Орган по сертификации Халал должен потребовать у уполномоченного представителя организации, подавшей заявку на получение сертификата Халал подробную информацию о правовом статусе/юридическом лице, сырье, процессах, вопросах, связанных с системой менеджмента безопасности продукции, плане анализа HACCP, количестве смен и количестве сотрудников в каждой смене и т. д.

**9.2.2 Анализ заявки**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (подпункт 9.1.2).

Примечание - В случае несоответствий, выявленных в ходе аудита, производитель/служба должен сделать заявление о том, что он полностью устранил все несоответствия, выявленные в ходе аудита, прежде чем он сможет возобновить свою заявку. После неудачного процесса сертификации новая заявка будет принята только в том случае, если клиент сделает такое заявление. Если первая заявка на сертификацию была отклонена и клиент хочет обратиться в другой орган по сертификации, то причины отклонения заявки должны быть документированы и разъяснены заказчику.

**9.2.3 Первичный сертификационный аудит Халал**

Первичный сертификационный аудит продукции/услуги/системы менеджмента Халал должен проводиться в два этапа:

**9.2.3.1 Этап 1**

9.2.3.1.1 Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (подпункт 9.3.1), а также следующие:

При применении мер контроля со стороны аутсорсинга, аудит на этапе 1 должен рассмотреть документацию, включенную в требования Халал и/или систему менеджмента безопасности продукции, чтобы определить, подходит ли комбинация мер контроля для организации, и была ли она разработана в соответствии с требованиями стандартов Халал.

При сборе информации о соответствии национальным или международным нормативным требованиям следует проверять наличие соответствующих разрешений.

9.2.3.1.2 Цели аудита этапа 1 заключаются в том, чтобы сфокусировать внимание на планировании аудита этапа 2 путем получения понимания передовой практики и концепции выявления и анализа рисков безопасности продукции, таких как PRP   
(ISO 22002) HACCP и состояние готовности организации к аудиту путем анализа степени, в которой:

a) организация выявила программы обязательных предварительных мероприятий, которые соответствуют бизнесу (например, нормативные и законодательные требования);

b) система менеджмента безопасности продукции включает адекватные процессы и методы для идентификации и оценки рисков организации для последующего выбора и категоризации мер контроля (комбинаций);

c) наличие законодательства о безопасности пищевых продуктов действующих для соответствующего сектора организации;

d) система менеджмента безопасности продукции разработана для достижения политики организации в области безопасности пищевых продуктов, если это применимо;

e) программа реализации системы менеджмента безопасности продукции оправдывает дальнейшее проведение аудита (этап 2);

f) программы валидации, верификации и улучшения соответствуют требованиям стандарта системы менеджмента безопасности продукции;

g) документы и соглашения системы менеджмента безопасности продукции существуют для внутренней связи и взаимодействия с соответствующими поставщиками, клиентами и заинтересованными сторонами;

h) просмотр дополнительной документации и/или знания, необходимые для получения.

9.2.3.1.3 Для сертификации Халал аудит на этапе 1 может проводиться на территории органа по сертификации Халал или на территории организации заявителя в зависимости от сложности производства или услуг для достижения целей, указанных выше.

a) В категориях A, B, F, J, H, G (см. Приложение A) необязательно, чтобы аудит на этапе 1 проводился на месте. Однако решение о проведении аудита на месте остается на усмотрение команды по аудиту. В категориях C, D, E, I и K (см. Приложение A) обязательно, чтобы аудит этапа 1 проводился на месте.

b) Если аудит этапа 1 не проводился на месте, то продолжительность аудита этапа 1 не должна превышать 20% от общей продолжительности аудита (см. Приложение В). Если аудит охватывает работу на месте, то продолжительность этапа 1 аудита не может превышать 30% от общей продолжительности аудита (см. Приложение В).

9.2.3.1.4 Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (подпункт 9.3.1.2).

9.2.3.1.5 Любая часть системы менеджмента безопасности продукции, которая была проверена во время аудита этапа 1 и определен полностью внедренным, эффективным и соответствующим требованиям, может не проверятся в повторной проверке аудита этапа 2. Однако, орган по сертификации Халал должен обеспечить, что уже проверенные части системы менеджмента безопасности продукции продолжают соответствовать сертификационным требованиям. В этом случае отчет об аудите этапа 2 должен включать данные выводы и должно быть четко указано, что соответствие было установлено в ходе аудита этапа 1.

9.2.3.1.6 Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (подпункт 9.3.1.2).

Предполагается, что промежуток времени между проведением этапа 1 и этапа 2 аудита не должен превышать 6 месяцев. Аудит этапа 1 следует повторить, если требуется более длительный интервал.

**9.2.3.2 Этап 2**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (подпункт 9.3.1.3).

**9.2.4 Заключения первичного сертификационного аудита Халал**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (подпункт 9.3.1.4).

**9.2.5 Отбор образцов**

9.2.5.1 При необходимости, команда по аудиту отбирает образцы в достаточном количестве из производственных/служебных помещений для проведения требуемых инспекций и испытаний.

9.2.5.2Если сертификация продукции Халал основана на испытании/инспекций продуктции Халал, он долен соответствовать установленному графику отбора образцов с использованием статистических методов с установленными уровнями достоверности. При определении любых требований к отбору образцов, орган по сертификации Халал должен установить документированные процедуры отбора и контроля образцов для обеспечения прослеживаемости и представления продукции Халал.

9.2.5.3Образцы, отобранные командой по аудиту, должны быть отправлены для анализа в лабораторию, аккредитованную в соответствии с ISO/IEC 17025, признанную компетентным органом в стране.

**9.2.6 Инспекции и испытания**

9.2.6.1 Инспекции и испытания продукции/услуги Халал должны проводиться в соответствии с требованиями продукции/услуги Халал и национальными и/или региональными или международными правовыми положениями.

9.2.6.2 Лаборатории, которые проводят инспекции и/или анализы, должны быть аккредитованы в соответствии с ISO/IEC 17025 признанным компетентным органом в стране.

9.2.6.3 В случие отсутствия независимых испытательных лабораторий, орган по сертификации Халал должен обеспечить наличие указанных средств контроля на испытательных лабораториях поставщика и управление ими таким образом, который обеспечивает уверенность в результатах, полученных на основе записей, доступных для обоснования уверенности.

**9.3 Инспекционная деятельность**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (подпункт 9.6.2) и   
ISO/IEC 17065 (пункты 7.9 – 7.10), а также следующие.

9.3.1 Орган по сертификации Халал должен проводить инспекции через определенные временные интервалы в соответствии со стандартом ISO/IEC 17021 (подпункт 9.3.2.2), поскольку это считается необходимым для обеспечения непрерывного соответствия продукции/услуг Халал требованиям сертификации, соответствующим образом учитывая требования стандарта по продукции/услугам Халал, в соответствии с которым была проведена сертификация, а также принимая во внимание исследуемый характер продукции/услуг Халал, требования сертификации, любые несоответствия, выявленные в продукции/услугах Халал или на территориях, связанных с продукцией/услугами Халал, или любые жалобы, полученные в отношении сертифицированной продукции/услуг Халал.

9.3.2 В случае аудита производственных/служебных помещений Халал и выявления несоответствий, непосредственно влияющих на безопасность продукции/услуг Халал, могут быть взяты пробы для целей контроля.

9.3.3 Процедуры в отношении отчетов, выданных в результате наблюдения, должны определяться лицом, принимающим решения.

**9.4 Ресертификация**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (подпункт 9.6.3), а также следующие.

9.4.1 Владельцам сертификата Халал (сертифицированной организации) следует подать заявку о повторной сертификации или возобновлении за шесть (6) месяцев до даты истечения нынешнего сертификата Халал.

9.4.2 Владельцам сертификатов Халал, не возобновившим свои сертификаты, не будет разрешено использовать знак Халал в помещениях или на производимой продукции.

**9.5 Специальный аудит**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (подпункт 9.6.4).

**9.6 Аннулирование, приостановление, отмена действия сертификата или сокращение области сертификации**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (подпункт 9.6.5) и   
ISO/IEC 17065 (пункт 7.11).

**9.7 Апелляции и жалобы**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (пункты 9.7 – 9.8) и ISO/IEC 17065 (пункты 7.13), а также следующие.

9.7.1 Заявления в случае каких-либо апелляций или жалоб относительно услуг сертификации Халал должны быть направлены в орган по сертификации Халал. Должен быть создан Комитет по апелляциям и жалобам, который будет нести ответственность за разрешение таких случаев и соответственно информировать связанные стороны.

9.7.2 Члены данного Комитета должны быть независимы от любого этапа сертификации Халал, связанного с предметом жалобы или апелляции.

9.7.3 Данный Комитет должен состоять как минимум из трех (3) человек, по крайней мере один из которых является экспертом по вопросам Ислама в области Халал.

9.7.4 Жалобы потребителей в отношении сертифицированной продукции/услуги Халал должны рассматриваться органом по сертификации Халал, который несет ответственность за проведение необходимых расследований. Если в результате таких оценок жалоба будет признана обоснованной, владелец сертификата должен будет возместить ущерб(ы), причиненный(ые) согласно соответствующим положениям договора.

**9.8 Записи о заказчиках**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (пункт 9.9) и   
ISO/IEC 17065 (пункт 7.8).

**10 Требования к системе менеджмента для органов по сертификации**

Должны применяться все требования по ISO/IEC 17021-1 (пункт 10.1 – подпункт 10.3.4) и ISO/IEC 17065 (раздел 8).

**Приложение А**

*(обязательное)*

**Классификация категорий продукции/услуг Халал**

Орган по сертификации Халал должен использовать таблицу A.1

а) для определения области, в которой он желает действовать;

b) для идентификации необходимости технической квалификации(если таковая имеется) аудиторов для конкретной категории или сектора;

c) для оценки компетентности аудита в пределах конкретной категории,

d) для оценки компетентности аудиторской группы в пределах конкретной подкатегории;

e) для определения продолжительности аудита в соответствии с таблицей B.1 настоящего стандарта;

f) для идентификации соответствующей части стандартов ISO 22002, если применимо, для оценки соответствия стандарта ISO 22000 (пункту 2.7);

g) для определения сферы действия сертификата на уровне подкатегории.

(Область применения для одной конкретной клиентской организации может включать несколько категорий.)

**Таблица А.1 – Категории в цепи создания пищевой продукции**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кластер а | Категория | | Подкатегория | | Примеры деятельности |
| Сельское хозяйство | **A** | Животноводство | **AI** | Животноводство, Мясное/  Молочное  /Яйца/Мед | Разведение животных (кроме рыбы и морепродуктов), используемых для производства мяса, яиц, молока или меда  Выращивание, содержание, отлов и охота (убой в местах охоты)  Сопутствующее первичное упаковывание b и хранение |
| **AII** | Разведение рыб и морепродуктов | Выращивание рыбы и морепродуктов, используемых для производства мяса  Выращивание, отлов и рыбалка (убой в месте отлова)  Сопутствующее первичное упаковывание b и хранение |
| **B** | Растениеводство | **BI** | Растениеводство (кроме  зерновых и зернобобовых) | Выращивание или сбор растений (кроме зерновых и бобовых): продукты садоводства (фрукты, овощи, специи, грибы и т.д.), выращивание и сбор гидрофитов для производства пищевой продукции  Сопутствующее первичное упаковывание b и хранение |
| **BII** | Выращивание зерновых и  зернобобовых | Выращивание или сбор зерновых и зернобобовых  Сопутствующее первичное упаковывание b и хранение |
| a Кластеры предполагается использовать для аккредитации органов по сертификации и для органов по аккредитации, подтверждающих органы по сертификации.  b «первичное упаковывание» означает упаковывание без изменения и обработки продукции.  c «сопутствующее упаковывание» означает упаковывание без изменения и обработки и без изменения первичной упаковки. | | | | | |
|  | | | | | |
| *Продолжение таблицы А.1* | | | | | |
| Кластер а | Категория | | Подкатегория | | Примеры деятельности |
| Производство пищевой  продукции и кормов | **С** | Производство  пищевой продукции | **CI** | Производство  скоропортящейся  продукции животного  происхождения | Производство продукции животного происхождения, включая рыбу и морепродукты, мясо, яйца, молочную и рыбную продукцию |
| **CII** | Производство  скоропортящейся продукции  растительного происхождения | Производство продукции растительного происхождения, включая фрукты и свежевыжатые соки, овощи, семечки, орехи и бобовые |
| **CIII** | Производство скоропортящейся продукции животного и  растительного происхождения  (смешанная продукция) | Производство смешанной продукции (животного и растительного происхождения), включая пиццу, лазанью, сэндвичи, несладкое тесто, готовую к употреблению еду |
| **CIV** | Производство продукции,  хранящейся при  температуре окружающей  среды | Производство пищевой продукции из любых источников, которую можно хранить и продавать при окружающей температуре, включая консервы, печенья, сухие завтраки, масло, питьевую воду, напитки, пасту, муку, сахар, столовую соль |
| **CV** | Убой животных | Переработка туш, включая убой на бойнях, разделку, очистку и упаковку |
| **D** | Производство  кормов для  животных | **DI** | Производство кормов | Производство кормов из источника отдельного или смешанных пищевых продуктов, предназначенных для животных |
| **DII** | Производство кормов для  домашних животных | Производство кормов из источника отдельного или смешанных пищевых продуктов, предназначенных для животных, используемых для производства непищевой продукции |
| Организация питания | **E** | Организация питания | | | Приготовление, хранение и, в зависимости от рассматриваемого случая, поставка пищевой продукции для потребления в месте приготовления или на вспомогательном предприятии |
| Розничная торговля,  транспортиро-вание и  хранение | **F** | Распределение | **FI** | Розничная/ Оптовая  торговля | Предложение готовой пищевой продукции потребителю (розничные торговые точки, магазины,  оптовая торговля)) |
| **FII** | Брокерская и торговая деятельность, связанная  с пищевой продукцией | Покупка и продажа пищевой продукции от своего имени или в качестве посредника (агента)  Сопутствующее упаковывание с |
| a Кластеры предполагается использовать для аккредитации органов по сертификации и для органов по аккредитации, подтверждающих органы по сертификации.  b «первичное упаковывание» означает упаковывание без изменения и обработки продукции.  c «сопутствующее упаковывание» означает упаковывание без изменения и обработки и без изменения первичной упаковки. | | | | | |
|  | | | | | |
| *Окончание таблицы А.1* | | | | | |
| Кластер а | Категория | | Подкатегория | | Примеры деятельности |
| Розничная торговля,  транспортиро-вание и  хранение | **G** | Предоставление  транспортных  услуг и складских  помещений | **GI** | Предоставление транспортных и складских услуг для скоропортящихся  пищевых продуктов и  кормов | Складские помещения и развозные автомобили для хранения и перевозок скоропортящихся пищевых продуктов и кормов  Сопутствующее упаковывание с |
| **GII** | Предоставление  транспортных и  складских услуг для пищевых продуктов и  кормов, которые  хранятся при  окружающей  температуре | Складские помещения и развозные автомобили для хранения и перевозок пищевых продуктов и кормов, хранящихся при окружающей температуре  Сопутствующее упаковывание с |
| Дополнительные услуги | **H** | Услуги | | | Гостиничные услуги, исламский банкинг, ветеринарные услуги и предоставление услуг, связанных с безопасным производством пищевой продукции, включая водоснабжение, защиту от вредителей, услуги по уборке, размещение отходов |
| **I** | Производство упаковочного материала и  упаковки | | | Производство пищевого упаковочного материала |
| **J** | Производство оборудования | | | Производство и разработка оборудования для пищевой промышленности и торговых автоматов |
| Биохимия | **K** | Производство (био) химических веществ | | | Микробиология, производство пищевых добавок в пищевые продукты и корма, витаминов, минералов, биокультур, вкусовых добавок, ферментов и технологических добавок Пестициды, лекарственные препараты, удобрения, моющие средства, косметика, текстиль, изделия из кожи и другие |
| a Кластеры предполагается использовать для аккредитации органов по сертификации и для органов по аккредитации, подтверждающих органы по сертификации.  b «первичное упаковывание» означает упаковывание без изменения и обработки продукции.  c «сопутствующее упаковывание» означает упаковывание без изменения и обработки и без изменения первичной упаковки. | | | | | |

**Приложение В**

*(справочное)*

**Минимальная продолжительность аудита**

**B.1 Общие положения**

При определении минимальной продолжительности аудита, необходимого для каждого объекта, согласно 9.1.4, орган по сертификации Халал должен рассмотреть минимальную продолжительность на объекте для первоначальной сертификации, приведенную в Таблице B.1.

Минимальное время включает этап 1 и этап 2 первоначального сертификационного аудита (см. 9.2.3), но не включает время для подготовки аудита, так же как и для написания аудиторского отчета.

Чтобы избежать дублирования, когда имеется другая система менеджмента, которую сертифицирует тот же самый орган по сертификации, дополнительного времени не требуется (см. Таблицу В.1). В случае комбинированного аудита, включая систему менеджмента безопасности пищевых продуктов, сокращение продолжительности аудита можно производить, если это обосновано и подтверждено документально.

Минимальное время аудита, устанавливаемое для системы менеджмента пищевой системой, включает только изучение HACCP. Изучение HACCP соответствует анализу опасностей для семейства продуктов/услуг с аналогичными опасностями и аналогичными технологиями производства и, где соответствует, с аналогичной технологией хранения.

Минимальное время аудита определено для аудита системы менеджмента безопасностью продукции, которая включает только один план критических точек анализа DSM HACCP. Исследование HACCP представляет собой анализ рисков продукции/услуг для групп, имеющих схожие риски и схожие технологии производства и хранения.

Минимальное инспекционное время аудита реализации организацией продукции и/или услуг на площадке должно составлять 50 % от общей минимальной продолжительности аудита (применяется ко всем типам аудита).

Число аудиторов на день аудита должно браться с учетом результативности аудита, ресурсов проверяемой организации, а также ресурсов органа по сертификации.

Там, где требуются дополнительные совещания, например, обзорные совещания, координационные, брифинги аудиторской группы, может потребоваться увеличение продолжительности аудита.

Число работников, заняты в любом аспекте безопасности пищевой продукции, должно выражаться в пересчете на работников полной занятости (FTE). Когда организация использует посменную работу при аналогичной продукции и/или процессах, количество работников FTE будут рассчитываться на основе работников, занятых в основной смене (включая сезонных рабочих) плюс офисные работники.

Определенные категории подлежат многообъектному выборочному контролю, что можно учесть при расчете продолжительности аудита.

Если допускается выборочный контроль объектов, выборка объектов должна производиться до применения расчета продолжительности аудита. Поэтому такие расчеты должны применяться к каждому объекту в соответствии с требованиями настоящего приложения и Таблицы В.1.

Если область применения одной конкретной клиентской организации охватывает более одной категории, расчет продолжительности аудита должен производиться на основе максимально рекомендованной базовой продолжительности аудита. Требуется дополнительное время для каждого анализа риска и критической контрольной точки (т.е. минимум 0,5 аудито-дня для каждого анализа риска и критической контрольной точки).

Другие факторы могут потребовать увеличения минимального времени аудита (например, количество типов продукции, количество линеек продукции, разработка продукции, количество CCP, количество действующих PRP, площадь здания, инфраструктура, внутренние лабораторные испытания, потребность в переводчике).

**B.2 Расчет минимального времени аудита первичной сертификации**

Минимальное время аудита для одного объекта Ts, выраженное в днях, рассчитывается следующим образом:

T**s** = (TD + TH + TMS + TFTE)

где,

**T**D: базовое время для аудита на месте, в днях;

**T**H: число аудито-дней для дополнительных изучений HACCP;

**T**MS: число аудито-дней при отсутствии соответствующей системы менеджмента;

**T**FTE: число аудито-дней на число работников.

**В.2.2** Время аудита для каждого объекта в дополнение к основному объекту рассчитывается в соответствии с таблицей В.1 с учетом минимум 1 аудито-дня на объект.

При надлежащем документировании и обосновании, сокращение может быть сделано для менее сложной организации, измеряемой количеством сотрудников, размером организации и/или объемом продукции, или в рамках категорий, имеющих время (Ts) менее 1,5 аудито-дней.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Категория a | Базовое время для аудита на месте, в аудито-днях  *T*D | Число аудито-дней для дополнительных изучений HACCP  *T*H | Число аудито-дней при отсутствии сертифицированной соответствующей системы менеджмента  *T*MS | Число аудито-дней на число работников  *T*FTE | Для каждого дополнительного посещаемого объекта |
| A | 0,75 | 0,25 | 0,25 | 1 - 19 = 0  20 - 49 = 0,5  50 - 79 = 1,0  80 - 199 = 1,5  200 - 499 = 2,0  500 - 899 = 2,5  900 - 1299 = 3,0  1300 - 1699 = 3,5  1700 - 2999 = 4,0  3000 - 5000 = 4,5  > 5 000 = 5,0 | 50 % минимального времени для аудита на месте |
| B | 0,75 | 0,25 |
| C | 1,50 | 0,50 |
| D | 1,50 | 0,50 |
| E | 1,00 | 0,50 |
| F | 1,00 | 0,50 |
| G | 1,00 | 0,25 |
| H | 1,00 | 0,25 |
| I | 1,00 | 0.25 |
| J | 1,00 | 0,25 |
| K | 1,50 | 0,50 |

B.3 Расчет минимального времени инспекционного и ресертификационного аудита

Минимальная продолжительность инспекционного аудита должна составлять одну треть от продолжительности первоначального сертификационного аудита, причем не менее 1 аудито-дня (0,5 аудито-дней для категорий A и B). Минимальная продолжительность ресертификационного аудита должна составлять две трети от продолжительности первоначального сертификационного аудита, причем не менее 1 аудито-дня (0,5 аудито-дней для категорий A и B). При надлежащем обосновании и документальном подтверждении можно сократить эту продолжительность до минимума в менее сложной организации, измеряемой по числу работников, крупности и/или объему продукции или в пределах категорий, имеющих продолжительность первоначального аудита менее 1,5 аудито-дней.

**Приложение С**

*(справочное)*

**Требуемая компетентность по системе менеджмента безопасности**

**пищевой продукции (FSMS)**

В Таблице C.1 стандарта ISO/TS 22003:2013 установлена компетентность по FSMS для персонала органа по сертификации.

**Приложение Д.А**

*(справочное)*

Таблица Д.А. – Сведения о соответствии национальных стандартов ссылочным международным стандартам

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Обозначение и наименование  международного стандарта  (международного документа | Степень  соответствия | Обозначение и наименование  национального стандарта |
| ISO/IEC 17025:2017 General requirements for the competence of testing and calibration laboratories (Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий) | IDT | ГОСТ ISO/IEC 17025-2019 Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий |
| ISO/IEC 17020: 2012 Conformity assessment - General criteria for the operation of various types of bodies performing inspection (Оценка соответствия - Требования к работе различных типов органов инспекций) | IDT | ГОСТ ISO/IEC 17020-2013 Оценка соответствия. Общие требования к работе различных типов органов, проводящих инспекции |
| ISO/IEC 17021-1:2015 Conformity assessment - Requirements for bodies providing audit and certification of management systems- Part one: Requirements (Оценка соответствия. Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента. Часть 1. Требования) | IDT | СТ РК ISO/IEC 17021-1-2015 Оценка соответствия требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента часть 1 требования |
| ISO 19011:2011 Guidelines for auditing management systems (Руководящие указания по аудиту систем менеджмента) | IDT | СТ РК ISO 19011-2019 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента |
| Примечание – В настоящей таблице использовано следующее условное обозначение степени соответствия стандартов:  - IDT - идентичные стандарты. | | |

**МКС 03.100**

**Ключевые слова:** оценка соответствия, орган по сертификации, аудит, сертификация, компетентность, персонал, аудитор, команда по аудиту, риски

**МКС 03.100**

**Ключевые слова:** оценка соответствия, орган по сертификации, аудит, сертификация, компетентность, персонал, аудитор, команда по аудиту, риски

**РАЗРАБОТЧИК:**

Республиканское государственное предприятие на праве хозяйственного ведения «Казахстанский институт стандартизации и метрологии» Комитета технического регулирования и метрологии Министерства торговли и интеграции Республики Казахстан

**Заместитель Генерального директора**

**РГП на ПХВ «Казахстанский институт**

**стандартизации и метрологии» Шамбетова А.Б.**

**Руководитель**

**департамента стандартизации**

**РГП на ПХВ «Казахстанский институт**

**стандартизации и метрологии» Сопбеков А.Н.**

**Ведущий специалист**

**Департамента разработки**

**нормативно-технических документов**

**РГП на ПХВ «Казахстанский институт**

**стандартизации и метрологии» Жунисбекова П.Б.**