



**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР «АГРОПИЩЕПРОМ»
(ООО НПЦ «АГРОПИЩЕПРОМ»)**

393761, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская,
д. 286, помещение 6, офис 3 (Технологический отдел)

Телефоны:

8(475-45) 5-09-80

8-902-734-48-79

8-953-719-90-43

8(475-45) 5-05-97

8(475-45) 5-14-13

Сайты: www.agropit.ru, www.kupi-tu.ru

Факс: 8(475-45) 5-14-13

e-mail:

agropit@mail.ru

tu@agropit.ru

Уважаемые производители продуктов питания! НПЦ «Агропищепром» разрабатывает индивидуальные Программы производственного контроля для предприятий пищевой промышленности «под ключ», соответствующие Техническому регламенту Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и ФЗ № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», которые устанавливают требования по обеспечению безопасности пищевой продукции на разных этапах ее производства, и принципам системы ХАССП.

Программа производственного контроля — один из основных документов, обеспечивающих контроль за безопасностью и качеством выпускаемой продукции. Соблюдение Программы призвано исключить вредное влияние различных факторов путём выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением. Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, оборудование, транспорт, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления. Программа производственного контроля составляется юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем. Разработанная программа производственного контроля утверждается руководителем организации, индивидуальным предпринимателем либо уполномоченными в установленном порядке лицами.

Содержание программы производственного контроля:

Часть 1 Введение

Раздел 1.1 Общие положения

Раздел 1.2 Термины и определения

Раздел 1.3 Обозначения и сокращения

Раздел 1.4 Виды производственного контроля

Раздел 1.5 Перечень должностных лиц, ответственных за ведение производственного контроля за безопасностью производства (изготовления) кондитерских изделий и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП

Раздел 1.6 Перечень лабораторий, осуществляющих проведение лабораторных исследований

Раздел 1.7 Перечень нормативно-технической и законодательной базы, предусматривающей проведение производственного контроля

Часть 2 ХАССП записи. Управление документацией

Раздел 2.1 Номенклатура нормативно-технической документации

Раздел 2.2 Документальное подтверждение реализации процессов по ГОСТ Р ИСО 9001; ГОСТ Р 22000 СМК

Часть 3 Входной контроль качества и безопасности поступающего сырья

Раздел 3.1 Контроль ККТ на этапе приемки сырья, вспомогательного и упаковочного материала

Раздел 3.2 Контроль микробиологических опасностей

Раздел 3.3 Контроль химических опасностей

Раздел 3.4 Контроль физических опасностей

Раздел 3.5 Контроль органолептических показателей сырья

Раздел 3.6 Управление несоответствиями при входном контроле

Часть 4 Производственный контроль на этапах технологического процесса

Часть 5 Контроль качества и безопасности готовой продукции

Часть 6 Производственный контроль на этапах хранения и транспортировки кондитерских изделий

Раздел 6.1 Производственный контроль на этапах хранения

Раздел 6.2 Производственный контроль на этапе транспортировки продукции

Часть 7 Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования

Часть 8 Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Часть 9 Контроль состояния производственной и окружающей среды

Раздел 9.1 Контроль за состоянием производственной среды на предприятии

Раздел 9.2 Контроль за состоянием окружающей среды

Часть 10 Производственный контроль личной гигиены и обучения персонала

Часть 11 Контроль ситуаций чрезвычайного характера

Часть 12 Порядок проведения внутренних проверок (аудита)

Цель производственного контроля

1. Обеспечение качества и безопасности вырабатываемой и реализуемой продукции.

Задачи производственного контроля

1. Регламентация организации и осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении (профилактических) мероприятий при производстве кондитерских изделий.
2. Обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.
3. Контроль управления документацией и ХАССП записями.

4. Осуществление входного контроля качества и безопасности поступающего продовольственного сырья.
5. Контроль микробиологических опасностей.
6. Контроль химических опасностей.
7. Контроль физических опасностей.
8. Контроль органолептических показателей сырья.
9. Осуществление производственного контроля на этапах технологического процесса.
10. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции.
11. Производственный контроль на этапах хранения и транспортировки кондитерских изделий.
12. Организация контроля за состоянием производственной и окружающей среды, в том числе посредством проведения лабораторных испытаний и исследований.
13. Предупреждение (профилактика) инфекционных заболеваний.
14. Контроль личной гигиены и обучения персонала.
15. Организация контроля ситуаций чрезвычайного характера.
16. Контроль соответствия выпускаемой продукции действующим стандартам и требованиям нормативно-технической документации.

Принципы организации производственного контроля:

- систематическое осуществление производственного контроля в соответствии с программой, планами и графиками контрольных проверок, исследований, испытаний и измерений;
- определение контрольных критических точек на этапах, важных для недопущения или исключения угрозы безопасности;
- установление системы мониторинга ККТ;
- установление процедур проверки системы ХАССП;
- документирование и записи ХАССП;
- соблюдение периодичности осуществления различных форм контроля;
- комплексность – совмещение контрольных проверок с инструментальными замерами, отбором проб для лабораторных исследований, измерений, испытаний.

Стоимость разработки программы производственного контроля в НПЦ «Агропищепром» — **20 000** руб.

Срок разработки – **14 рабочих дней**.

Чтобы заказать Программу производственного контроля Вам необходимо предоставить свои реквизиты, ассортимент, сведения об организации, информацию о контрольно-критических точках, содержащихся в системе ХАССП предприятия, направив нам заявку на электронную почту: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru.