

000 "НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР "АГРОПИЩЕПРОМ"

РАЗРАБОТКА НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ для предприятий пищевой промышленности

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО РАЗРАБОТКЕ СИСТЕМЫ БЕЗОПАСНОСТИ НАССР

Гарантируем прохождение проверок Роспотребнадзора, Россельхознадзора, аудитов торговых сетей и получение сертификата безопасности!



НПЦ «Агропищепром» занимается разработкой персонифицированной системы безопасности ХАССП, полным процессом подготовки Вашей компании к ведению бизнеса с соблюдением санитарно-гигиенического законодательства РФ.

Наша программа ХАССП - это не сборник шаблонных стандартов, графиков и форм. Все документы разрабатываются нашими экспертами индивидуально под Ваше предприятие. Мы стремимся, чтобы программа безопасности ХАССП была Вам понятна, удобна в работе, принимаема госорганами, ведь только так Вы сможете ей пользоваться долгие годы.

НАША СИСТЕМА БЕЗОПАСНОСТИ ХАССП — ВАМ В ПОМОЩЬ!

С 2015 года в соответствии с требованием ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» все

С 2015 года в соответствии с требованием ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» все пищевые производства, перерабатывающая промышленность и предприятия общественного питания Российской Федерации и стран Таможенного союза обязаны внедрить и поддерживать на своем предприятии систему безопасности ХАССП.
Отсутствие ХАССП – это основание для вынесения проверяющими органами постановления «О запрете работы пищевого предприятия» (приостановление на 90 суток), привлечения руководителя к административной ответственности, обложения штрафами на ИП от 500 до 50 000 руб., на юридическое лицо — от 100 до 300 тыс. руб.

*Ко $A\Pi$ РФ — Кодекс об административных правонарушениях

В ПРОЦЕССЕ РАЗРАБОТКИ И ВНЕДРЕНИЯ СИСТЕМЫ ХАССП, СМБПП ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ

все документы в печатном и электронном виде. Мы делаем это для того, чтобы у Вас была возможность актуализировать свою систему ХАССП, самостоятельно вносить изменения, распечатывать приказы.

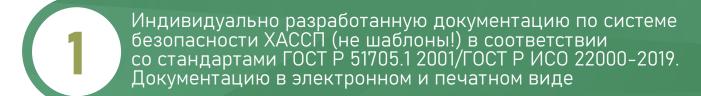


Письменные обучающие пояснения-консультации и рекомендации по каждому этапу внедрения системы безопасности ХАССП.

Бесплатное неограниченное по времени и срокам сопровождение экспертами-аудиторами НПЦ «Агропищепром» предприятий по разработанной системе ХАССП и консультирование по вопросам её внедрения



ПОЛУЧИТЕ ПОЛНЫЙ ПАКЕТ ДОКУМЕНТОВ ПО НАССР, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОВЕРОК ЛЮБЫХ КОНТРОЛИРУЮЩИХ ОРГАНОВ



Аудит Вашего предприятия по ХАССП с отчетом и конкретными предложениями по устранению замечаний и настройкой бизнес-процессов. Аудит проводим аналогично проверке Роспотребнадзора



Отрисовку план-схемы технологической поточности и зонирование производства. В случае нарушений поточности, отчет с рекомендациями и конкретными вариантами устранения допущенных нарушений. Блок-схемы технологических процессов

Разработку программы производственного контроля с принципами ХАССП и лабораторными испытаниями



Обязательные документированные процедуры предприятия, методики. СМК. Стандарты организации. Программу проведения проверок и внутренних аудитов системы

Наглядные и документированные инструкции, бланки всех необходимых именно Вашему предприятию производственных журналов, чек-листов, графиков, актов



Процедуру подготовки и обучения персонала. Письменные обучающие пояснения-консультации и рекомендации по каждому этапу внедрения системы безопасности ХАССП

Бесплатное неограниченное по времени послепродажное сопровождение экспертами НПЦ «Агропищепром» Вашего предприятия по разработанной системе ХАССП, включая консультации по прохождению проверок Роспотребнадзора



Мы разрабатываем ХАССП для предприятий любого масштаба — от небольших кафе до крупных пищевых производств и предприятий перерабатывающей промышленности.

Стоимость зависит от вида предприятия, что определяет объём нашей работы.

ХАССП ДЛЯ БЕСЦЕХОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ



(кофейни, бары, закусочные, буфеты)

43 000 РУБ



(рестораны, столовые, кафе, отели, санатории и т.д.)

С КУХНЕЙ

63 000 РУБ



ХАССП ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ И ПРЕДПРИЯТИЙ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

(мясные, кондитерские молочные, рыбные, овощные и т.д.)





agropit@mail.ru



agropit.ru



8(475-45)5-09-80



8(495) 668-09-18 МОСКВА 8(812) 309-93-89 САНКТ-ПЕТЕРБУРГ 8(861) 203-45-41 КРАСНОДАР 8(8442) 780-3-18 ВОЛГОГРАД

ПОДРОБНЕЕ О ТОМ, ЧТО ВХОДИТ В КАЖДЫЙ ПУНКТ РАЗРАБОТКИ, ЭТАПЫ И РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОЦЕССА ВНЕДРЕНИЯ ХАССП, СМБПП:

1. ЭТАП: Прием заявки предприятия, анализ существующей документации

2. ЭТАП: Создание рабочей группы ХАССП, приказы по предприятию, разработка определяющей документации:

Руководства по качеству

Политики в области обеспечения безопасности пищевой продукции

3 ЭТАП: Обязательные документированные процедуры предприятия:

Брак в производстве

Процедура отзыва готовой продукции

Управление записями

Предупреждающие и корректирующие действия

Идентификация и прослеживаемость

Оценка поставщиков

Управление оборудованием

Управление измерительными и контрольными приборами

Управление закупками

Планирование системы менеджмента качества

Программа по работе с претензиями и рекламациями

Утилизация и уничтожение несоответствующей продукции

Изъятия продукции

Документированная методика: «действия при чс»

4 ЭТАП: Обязательные стандарты организации:

Управление документированной информацией

Управление несоответствующими результатами процессов

Порядок проведения внутренних аудитов

Несоответствия и корректирующие действия

5 ЭТАП: Санитарный аудит предприятия. Вы получаете отчет о выявленных нарушениях со ссылками на пищевое законодательство, подробные рекомендации и варианты по устранению нарушений

6 ЭТАП: Поточность: схема поточности технологических процессов, отчет, график, приказ о разграничении поточности

7 ЭТАП: Блок-схемы технологических процессов

8 ЭТАП: Разработанная документация по системе безопасности ХАССП в соответствии со стандартами ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» (СМБПП)

Определение и описание потенциальных опасностей: биологических, химических, физических. Анализ ККТ. Анализ опасностей и оценки рисков с определением тяжестей последствий при возникновении вероятной опасности, анализ опасностей и управляющих воздействий. Определение критических пределов/критериев действия для каждой ККТ/ППОПМ

9 ЭТАП: План ХАССП: критические пределы для каждой ККТ, средство управления, мониторинг, коррекция, корректирующие действия, верификация процесса

10 ЭТАП: Обучение персонала:

Процедура подготовки и обучения персонала

План обучения персонала

Журнал регистрации инструктажей (обучения) сотрудников

11 ЭТАП: Документированные инструкции для Вашего производства:

Выходной контроль

Управление пищевыми добавками, аллергенами и гмо

Личная гигиена и здоровье персонала и посетителей

Транспортирование и хранение

Санитарная обработка на производстве

Правила обращения со стеклом, хрупкими предметами. Использование металла, дерева на производстве

Предупреждение попадания посторонних предметов

Борьба с вредителями

Управление оборудованием

Управление инфраструктурой и производственной средой

Инструкция по управлению перекрестным загрязнением

Управление отходами

Идентификация и маркировка продукции. Прослеживаемость

Инструкция по соблюдению правил личной гигиены в целях недопущения новой коронавирусной инфекции covid-2019

12 ЭТАП: Наглядные инструкции для Вашего производства

Обязательные:

О необходимости снятия спецодежды перед посещением санитарной комнаты Инструкция по мытью рук

Рекомендованные (индивидуальны для каждой организации):

Условия хранения скоропортящихся продуктов. Мясо и мясопродукты

Условия хранения скоропортящихся продуктов. Птица и полуфабрикаты из мяса птицы

Условия хранения скоропортящихся продуктов. Рыба и полуфабрикаты из рыбы

Условия хранения скоропортящихся продуктов. Овощи

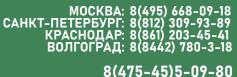
Правила мытья кухонной посуды и инвентаря ручным способом

Правила обработки яйца

Правила обработки зелени и овощей

И другие

13. ЭТАП: Производственные журналы, чек-листы, бланки контроля, графики, акты для Вашего производства. Подбираются и разрабатываются индивидуально







agropit.ru



instagram.com/agropit.ru

youtube.com/c/AГРОПИЩЕПРОМ

facebook.com/agropit



agropit.ru