ООО "НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР "АГРОПИЩЕПРОМ"

РАЗРАБОТКА НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ
ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Юрид. адрес: 393760, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, дом 286, помещение 6, офис 3 (Технологический отдел)
Адрес для корреспонденции: 393761, Тамбовская область, г. Мичуринск, ул. Советская, д. 196
ИНН 6827022361 КПП 682701001
Тел. 8 (475-45) 5-09-80, 8 (902) 734-48-79, 8-953-719-90-43,
факс: 8 (475-45) 5-14-13
Сайт: www.agropit.ru / Эл. почта: agropit@mail.ru, tu@agropit.ru

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПО РАЗРАБОТКЕ СИСТЕМЫ ХАССП

Уважаемые производители, ООО НПЦ «Агропищепром» предлагает методическую доработку системы ХАССП в соответствии со стандартом ГОСТ ISO 22000 для вашего производства.

Проверим документацию и определим: соответствие документации ХАССП вашему производству, каких документов не хватает, ошибки, что переделать или доработать.

Сроки выполнения:
экспресс разработка (перед проверкой РПН) – 2 рабочих дня
ускоренная разработка – 7-10 дней
плановая разработка – 1 месяц

Подробнее о том, что входит в разработку ХАССП. 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

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

В процессе разработки и внедрения системы ХАССП, СМБПП Вы получаете все документы в 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

ВЫБРАТЬ ТАРИФ

ХАССП ДЛЯ БЕСЦЕХОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ
(кофейни, бары, закусочные, буфеты)
63 000 РУБ

ХАССП для заведений с кухней
(рестораны, столовые, кафе, отели, санатории и т.д.)
83 000 РУБ

ХАССП для пищевых производств и предприятий перерабатывающей промышленности
(мясные, кондитерские молочные, рыбные, овощные и т.д.)
90 000 РУБ

ЗАЯВКА
На разработку системы ХАССП

Полное наименование организации	
Реквизиты предприятия	
Юридический адрес (с индексом)	
Фактический адрес (с индексом)	
ВЫБРАННЫЙ ТАРИФ	
ХАССП ДЛЯ БЕСЦЕХОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ (кофейни, бары, закусочные, буфеты) 63 000 РУБ	☐
ХАССП для заведений с кухней (рестораны, столовые, кафе, отели, санатории и т.д.) 83 000 РУБ	☐
ХАССП для пищевых производств и предприятий перерабатывающей промышленности (мясные, кондитерские молочные, рыбные, овощные и т.д.) 90 000 РУБ	☐

Руководитель предприятия-заказчика _____/_____/
М.П.

Международная Система Качества
ISO 9001