



ООО "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 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.

*КоАП 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

1

Индивидуально разработанную документацию по системе безопасности ХАССП (не шаблоны!) в соответствии со стандартами ГОСТ Р 51705.1 2001/ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Документацию в электронном и печатном виде

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

2

3

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

4

5

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

6

7

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

8

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 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



agropit@mail.ru

agropit.ru

8(475-45)5-09-80



agropit.ru



8(495) 668-09-18
8(861) 203-45-41
8(812) 309-93-89
8(8442) 780-3-18

МОСКВА
КРАСНОДАР
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
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 законодательство, подробные рекомендации 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: биол., хим., физ. Анализ ККТ. Анализ опасностей и оценки рисков с определением последствий при возникновении 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