

С 1 июля 2013 года вступил в действие Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «**О безопасности пищевой продукции**».

В соответствии с требованиями данного ТР для законного оборота пищевой продукции с 01.07.2013 года все предприятия, участвующие в обороте пищевой продукции (производители, дистрибьюторы, перевозчики, оптовые и розничные сети, кафе и рестораны) будут **обязаны продемонстрировать наличие системы менеджмента безопасности пищевой продукции (принципы ХАССП)**

Выполнение данных требований будет контролироваться при проведении государственного надзора в отношении пищевой продукции и связанных процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации - компании данных видов деятельности должны продемонстрировать наличие и работоспособность действующей в компании системы управления безопасностью пищевой продукции, в основе которой лежат принципы ХАССП (статья 10 ТР ТС 021).

Система ХАССП – оптимальная модель управления безопасностью производственного процесса на всех уровнях. Она подразумевает строгий контроль над всеми этапами пути товара к потребителю, начиная от производства исходного сырья и заканчивая появлением продукта на прилавке магазина.

Квалифицированный анализ производства пищевой продукции с применением принципов ХАССП позволяет выявить большинство возможных рисков и предотвратить критические ситуации, которые могут привести к появлению на рынке небезопасной продукции.

*Специалисты ФБУ «Марийский ЦСМ» помогут Вам при организации системы управления по принципам НАССР на предприятиях, участвующих в производстве и обороте пищевых продуктов.*

*В ходе внедрения системы выполняются следующие работы:*

- анализ существующей системы управления производством продуктов и услуг и ее документации на соответствие принципам ХАССП, оценка достаточности документации;*
- разработка и приведение необходимых документов в соответствие с требованиями ТР и принципами ХАССП — доработка стандартов и инструкций компании, приведение в соответствие записей, свидетельствующих о выполнении требований регламента;*
- обучение персонала, участвующего в производстве продукции, требованиям ТР и принципам ХАССП.*

## **Основные принципы НАССР**

Принципы ХАССП составляют основу для грамотной разработки и внедрения управленческих систем контроля качества над производством продуктов. Они подразумевают выполнение таких мероприятий:

1. Выявление и тщательный анализ всех вредных факторов, которые могут стать причиной выпуска небезопасных товаров.
2. Поиск наиболее уязвимых мест в цепочке продвижения продукта, так называемых ККТ (критических контрольных точек).
3. Определение граничных допустимых пределов изменения состояния контролируемого объекта в ККТ.
4. Разработка системы мониторинга процессов в контрольных точках.
5. Планирование мероприятий, направленных на корректировку процесса в ККТ.
6. Разработка необходимого документооборота.
7. Создание структуры анализа и проверки процессов в критических точках контроля.

### **Преимущества внедрения ХАССП**

Внедрение принципов ХАССП дает компании следующие выгоды:

- В ходе проекта персонал компании научится устанавливать и соблюдать меры по

выполнению требований к безопасности и качеству выпускаемой продукции. Соблюдение и поддержание принципов ХАССП ведёт к повышению дисциплины у персонала.

- Соблюдение принципов ХАССП предупреждает риски, повышает безопасность и качество продукции, а также уверенность в правильности работ.

- У компании появляется возможность в любой момент продемонстрировать Заказчикам и всем внешним сторонам, что производство продуктов и стандарты работ находятся на высоте и соответствуют мировым нормам. Вы всегда сможете проследить ход создания продукции и доказать всем заинтересованным сторонам надежность и безопасность производства.

- Появляется защита от проверяющих сторон и инспекций — вы всегда сможете предъявить доказательства выполнения требований техрегламента и принципов ХАССП.

Внедрение ХАССП позволяет не просто выявить недостатки производственного процесса, а предотвратить их возникновение на каждом этапе. Это существенно снижает риск появления некачественной продукции и снижает затраты, связанные с отбраковкой партий товара, штрафными санкциями и т.д.

По вопросам оказания услуг обращаться

по телефону: (8362) 74-07-91

## Услуги по разработке и внедрению системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Автор: Administrator

15.10.2014 13:36 - Обновлено 02.04.2018 09:40

---

e-mail:info\_std@maricsm.ru