

За отсутствие системы ХАССП предприятия ожидают штрафы до 1 миллиона или остановка деятельности!

Сегодня ко всем, кто причастен к продуктам питания - производству, переработке, продаже, в лексикон активно внедряется аббревиатура - ХАССП, или в английской транскрипции - HACCP. Система ХАССП применяется для предотвращения проблем с безопасностью пищевой продукции в магазинах и рынках, ресторанах и кафе, оптовых базах, фабриках, пекарнях и т.д. Регулятору рынка в лице Роспотребнадзора, дано право, привлекать предприятия - нарушителей пищевой безопасности к административной ответственности: штраф до 1 млн. рублей, или вообще приостановить работу. Так что предприятиям пищевой промышленности и торговли пришло время серьезно разобраться в принципах системы ХАССП.



За разъяснениями мы обратились к руководителю Органа по сертификации «Омск-Тест» **СВЕТЛАНЕ ГАЛКИНОЙ.**

Какие предприятия должны разработать и внедрить систему ХАССП?

Любое пищевое предприятие: **производители продуктов питания, транспортные компании и склады, предприятия оптовой и розничной торговли, мелкорозничная торговля, рестораны и предприятия общественного питания.**

Как проводится внедрение системы ХАССП?

В работе по разработке системы ХАССП можно выделить два этапа: предварительный и собственно разработка системы.

Предварительный этап необходим для того, чтобы определить степень готовности предприятия к внедрению системы ХАССП. Объем работ будет зависеть от уровня технического оснащения предприятия.

Разработать и внедрить систему ХАССП предприятие может самостоятельно или с привлечением внешних консультантов (специалистов в области систем менеджмента безопасности пищевой продукции). При разработке системы ХАССП силами специалистов предприятия, следует помнить, что разработать эффективную систему ХАССП могут только специалисты, обладающие специальными знаниями в области самой системы. Ее принципах и методах, а также в аспектах микробиологии пищевой продукции.

Если предприятие не привлекает внешних консультантов, то необходимо подготовить специалистов из числа работников предприятия. Такой специалист должен успешно пройти обучение по применению принципов ХАССП. Это обязательное требование, и оно является важным элементом создания плана ХАССП, а также составной частью анализа документации.

Требование к наличию обученного сотрудника обусловлено тем, что, данный специалист обязан: разбираться и отвечать на вопросы, связанные с системой ХАССП, оказывать консультационную помощь или проще говоря, разъяснить остальным членам рабочей группы и интересующимся работникам предприятия основные принципы ХАССП; взаимодействовать с экспертами при сертификации системы. И очень важно, данный сотрудник после внедрения системы ХАССП на предприятии становится внутренним аудитором, то есть осуществляет тот самый контроль за пищевой безопасностью на предприятии.

ЦСЭ «Омск-Тест» ведет подготовку таких специалистов?

Да, конечно. Мы ежемесячно проводим курсы по подготовке специалистов по внедрению системы ХАССП. Название курсов «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Разработка и внутренние проверки систем качества и безопасности, основанных на принципах ХАССП и стандартах ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009». Вы можете позвонить по телефону: (3812) 900-234, записаться на обучение, или получить необходимую консультацию.

В этом выпуске

- За отсутствие на предприятии пищевой промышленности системы ХАССП введены серьезные штрафы. Что означает данная аббревиатура и в чем особенность данной системы.
- Выгоды и преимущества внедрения системы ХАССП.
- 29-30 января - семинар по ХАССП. Московский лектор в Омске.



« С июля 2013 года система ХАССП является обязательным требованием к предприятиям, связанным с продуктами питания в России.



+ ISO/TS 22002-1





Преимущество внедрения системы ХАССП: снижение брака и как, следствие, уменьшение расходов.

Внутренние преимущества внедрения системы ХАССП:

Система ХАССП позволяет контролировать безопасность пищевой продукции на протяжении всего жизненного цикла – от входа - получения сырья до выхода – реализации (потребления) готового продукта.

То есть мы говорим о системности, целостности контроля за безопасностью, как при производстве, так и при реализации продукции. Это дает личную уверенность в безопасности изготавливаемой продукции, и топ менеджменту, и специалистам. А твердая уверенность, это хороший сон по ночам!

Возможность оперативного реагирования на брак и отзыв продукции.

Возьмем для примера, ресторацию. Посетители пожаловались на качество приготовленного салата. Проверка показала, что блюдо, действительно испорченное. Причина – остатки моющего средства на тарелке. Следствие – отказ от блюда, возврат денег, понесены финансовые и репутационные потери. После внедрения системы ХАССП мойка тарелок - **критическая контрольная точка** и руководство ресторана обязано контролировать качество мойки посуды, предотвращая появление тарелки с остатками моющего средства на поверхность для фасовки блюд. Пример, может быть не совсем яркий, но главное, это понять суть внедрения системы ХАССП: оперативное исправление причин возможного брака в рамках любого процесса. Выгода очевидна – сокращение брака и как, следствие уменьшение расходов.

Появление личной ответственности за нарушение пищевой безопасности.

При системе ХАССП - все процессы описаны и находятся под контролем. Если вдруг произошло нарушение или появился брак, возникает вопрос – кто виноват? ХАССП позволяет точно найти ответственного за собой сотрудника.

Документальное подтверждение безопасности вашей продукции.

Возьмем для примера, следующий случай. К вам в пекарню, пришел потребитель и принес продукт, в котором обнаружил, к примеру, ...болтик. Он возмущен, он требует компенсации, грозится обратиться в суд. Возможно, это авантюрист, но как доказать, что болтик не ваш, и что не мог он попасть в продукцию на вашем производстве? Сложно, и скорее всего вы будете вынуждены выплатить компенсацию. Если же у вас внедрена система ХАССП, значит, вы предусмотрели такую опасность и предприняли все меры для её ликвидации, о чем у вас имеется разработанная и утвержденная документация. Этот документ послужит доказательством вашей невиновности для

ООО «ЦСЭ «Омск-Тест» является официальным представителем Российского отделения DQS Holding GmbH (группа DQS-UL) в Омской области.

DQS-UL является одним из основателей Международной сертификационной сети IQNet, поэтому наши заказчики получают сразу два международных документа, гарантирующие глобальное признание и доступ на мировой рынок – сертификат DQS и сертификат IQNet.



С 1 июля 2013 года выдача или принятие документов о подтверждении соответствия продукции обязательным требованиям, ранее установленным нормативными правовыми актами Таможенного союза и Единого экономического пространства или законодательством стран-участниц Таможенного союза и Единого экономического пространства, не допускаются.



+ ISO/TS 22002-1



Выражаем благодарность коллективу ООО «ЦСЭ «Омск-Тест» за оказанные информационно-консультационные услуги по внедрению и сертификации системы ХАССП на нашем предприятии.

Сотрудники ООО «ЦСЭ «Омск-тест» проявили технически грамотное отношение к работе и оперативно реагировали на все возникающие с нашей стороны вопросы в течение всего периода нашего сотрудничества.

Хочется особенно отметить вклад специалиста **Мартышовой Елены Николаевны**. Ее профессионализм и глубокое знание дела позволили сократить сроки проведения работ и значительно уменьшить затраты.

Мы надеемся на дальнейшее успешное развитие наших деловых отношений. Желаем Вам и Вашей компании новых достижений и финансового благополучия!

Генеральный директор
ООО «Маслосыркомбинат
«Тюкалинский»

А.В. Чернявский

ХАССП - ЗАЩИТИТ КАЧЕСТВО!



ХАССП позволяет расширить (или не сузить, в зависимости от рыночной ситуации) рынок сбыта своей продукции, что ведет к увеличению роста продаж.

Внешние преимущества внедрения системы ХАССП:

Повышение доверия потребителей к вашей продукции - очевидная выгода от внедрения системы ХАССП. Вы позаботились о повышении безопасности для своих потребителей, потребители стали больше доверять вашей продукции, и соответственно больше её покупать, советовать своим друзьям. Выгода - увеличение прибыли.

Расширение сбытовых возможностей, за счет появления новых рынков - сегодня, крупные сети и закупочные компании активно требуют у своих поставщиков наличия на предприятии системы ХАССП. Причем, в ближайшем будущем, **ВСЕ** торговые предприятия будут требовать наличие ХАССП у своих поставщиков, так как, или уже внедрили, или будут обязаны внедрить данную систему. Таким образом, ХАССП позволяет расширить (или не сузить, в зависимости от рыночной ситуации) рынок сбыта своей продукции, что также ведет к увеличению роста продаж.

Получение конкурентных преимуществ для участия в электронных аукционах (торгах) - сегодня для многих предприятий участие в торгах является важной частью деятельности, способной обеспечить хороший сбыт продукции. ХАССП позволяет и здесь получить свои выгоды. Представим ситуацию, когда на торгах присутствуют три участника, но только у вашего предприятия есть внедренная система ХАССП. Это станет конкурентным преимуществом, которое, скорее всего и склонит чашу весов в вашу сторону. И выгодный контакт заключат именно с вашим предприятием.

Снижение рекламаций и повышение имиджа и репутации предприятия - понятно, что если вы внедрили систему ХАССП, вы тщательнее стали контролировать выпуск продукции, и добиваетесь существенного снижения бракованной продукции. За счет этого уменьшается количество рекламаций на вашу продукцию. Все это отражается на вашей репутации, как надежного поставщика, растёт ваш авторитет в бизнесе и деловых кругах. А это, как минимум различные выгодные предложения по сотрудничеству. Таким образом, опять система ХАССП способствовала развитию вашего бизнеса.

Вот такие плюсы для бизнеса от ХАССП можно выделить. Причем, не играет роли, какое именно у вас предприятие – фабрика, оптовая база, кафе или магазин – принципы системы ХАССП можно и необходимо внедрять и на производстве пищевых продуктов, и в предприятиях торговли или индустрии питания.



+ ISO/TS 22002-1

=



СЕМИНАР

«Внедрение систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП».

29-30 января 2014 г.

по адресу: Омск, ул. 10 лет Октября, 193/2, офис 400.

Основные темы семинара:

- * ТР ТС 021/2011 - как инструмент управления безопасностью пищевой продукции;
- * Пошаговая стратегия реализации ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в части принципов ХАССП;
- * Проблемы внедрения системы ХАССП и их решение (мотивация, ресурсы, компетентность, командный подход, внешняя поддержка консультантов);
- * Практика ХАССП, составление образцовых форм, процедуры составления плана ХАССП;
- * Обучение внутренних аудиторов методологии проведения аудитов систем менеджмента безопасности пищевой продукции.



Обучение проводят:

Ульянова Светлана Евгеньевна - ведущий аудитор DQS Holding GmbH (Международный орган по сертификации систем менеджмента DQS), г. Москва

Галкина Светлана Леонидовна - к.т.н., директор ООО «Центр сертификации и экспертизы «Омск-Тест», эксперт по сертификации систем менеджмента качества (ISO 9001), эксперт по сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции (ISO 22000);

Стоимость обучения – 8500 рублей.

Для участия в семинаре, просим Вас направлять заявки по тел./факсу: 8 (3812) 900-234, 95-77-27 или на e-mail: omsk-test@yandex.ru. Контактное лицо: Мартышова Елена Николаевна.

Координаты:

644009, г. Омск, ул.
10 лет Октября 193-
2, оф. 400,

тел.: (3812) 900-234,
95-77-27

e-mail:
omsk-test@yandex.ru

Сайт:
www.omsktest.ru



Бонусная программа семинара:

* При участии в обучении двух человек скидка - 5%, более двух человек – 10%!

* Всем организациям – участникам данного семинара предоставляется скидка на внедрение и сертификацию по стандартам ISO 22000, FSSC 22000 - 15%!