



Професійний консалтинг з
розробки, впровадження та
сертифікації систем
менеджменту

www.certicon.com.ua

office@certicon.com.ua

+380992051951

CERTICON

ПРОПОЗИЦІЯ НАШИХ ПОСЛУГ

СТОСОВНО ВПРОВАДЖЕННЯ ПРИНЦИПІВ НАССР

(СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ)

Для тих, хто, насправді, має ціль

НАВІЩО ПОТРІБНО ВПРОВАДЖУВАТИ НАССР? КОМУ ЦЕ ПОТРІБНО?

Принципи НАССР зобов'язані впровадити у себе всі підприємства харчової промисловості незалежно від форм власності та масштабів діяльності, за виключенням домашніх господарств та підприємств, що провадять первинне виробництво (збір врожаю, доїння, розведення тварин до моменту забою, полювання на тварин, рибальство та збір врожаю диких рослин).

Впровадження НАССР є обов'язковим в Україні для вказаних вище підприємств у відповідності до Закону України №771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Починаючи з 20.09.2019, норми цього Закону розповсюджуються на усіх виробників харчової продукції, в тому числі й так званих «малих потужностей» (зокрема закладів громадського харчування).

Якщо Ви власник, чи керівник підприємства, що перероблює харчову продукцію, то Вам необхідно знати, що, починаючи з 20.09.2019, Ви повинні отримати експлуатаційний дозвіл (для виробників продукції з м'яса), або зареєструвати Ваші потужності в Держпродспоживслужбі України, впровадити та дотримуватися принципів НАССР, GMP, GDP у своїй діяльності та бути готовими до планових інспекційних перевірок з боку інспекторів Держпродспоживслужби.

Якщо Ви не зареєстрували свої потужності (не отримали дозвіл), не впровадили в себе принципи НАССР, GMP, GDP – Ви не пройдете перевірку і отримаєте санкції у вигляді штрафу (від декількох до декількох десятків мінімальних зарплат), або у вигляді зупинення роботи потужностей на період до приведення діяльності до вимог Закону.

ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО СИСТЕМУ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

НАССР (від. англ. Hazard Analysis and Critical Control Points) – це система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках. Ця система ідентифікує, оцінює та контролює небезпечні фактори, які є визначальними для безпечності харчових продуктів.

Запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на базі концепції НАССР надає підприємству змогу:

- гарантувати випуск безпечної продукції за рахунок систематичного контролю на всіх стадіях виробництва;
- належним чином керувати всіма небезпечними чинниками, які загрожують безпечності харчових продуктів – запобігати, усувати чи мінімізувати їх;



- гарантувати, що харчові продукти є безпечними на момент їх споживання в їжу;
- забезпечити належні гігієнічні умови виробництва у відповідності з міжнародними нормами;
- демонструвати відповідність застосовним законодавчим та нормативним вимогам щодо безпечності харчових продуктів;
- укріпити довіру споживачів, замовників та органів нагляду до продукції, що виробляється та підвищити імідж підприємства;
- розширити мережу споживачів продукції та вийти на закордонні ринки;
- підвищити відповідальність персоналу за випуск безпечної продукції та забезпечити розуміння всіма робітниками підприємства першорядної важливості аспектів безпечності продукції.

Крім того, це інструмент, який можна застосувати до широкого кола простих та складних операцій, він не обмежується великими організаціями. Одна з основних цілей упровадження системи НАССР – забезпечення безпеки харчової продукції та кормів на всіх етапах харчового ланцюга «від лану – до столу».

Запровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на підприємстві - тривалий процес, який стосується всіх служб і всього персоналу. Він не обмежується лише розробкою документації та наведенням елементарного порядку на виробництві. Для запровадження дієвої системи управління безпечністю харчових продуктів необхідне, передусім, навчання найвищого керівництва, групи НАССР, персоналу, що виконує роботи, які впливають на безпечність продуктів та осіб, відповідальних за здійснення оперативного контролю. Може виникнути потреба в змінненні технологічних процесів або методів пакування, перегляді вимог до постачальників сировини та матеріалів, або навіть і в заміні виробничого устаткування чи переплануванні приміщень.

Але найважливішим, мабуть, є те, що в процесі запровадження системи змінюється психологія працівників усіх рівнів, приходить усвідомлення важливості питань, пов'язаних з безпечністю продукції, формується розуміння того, яким має бути сучасне управління організацією, щоб досягнути найбільшої результативності щодо забезпечення харчових продуктів.

Сертифікацію системи управління безпечністю харчових продуктів підприємства здійснюють на добровільній основі, з метою демонстрації її відповідності нормативним вимогам, гарантування безпечності продукції та підвищення довіри з боку замовників, споживачів та органів контролю.

МОЖЛИВОСТІ, ЩО ОТРИМАЄ ОРГАНІЗАЦІЯ ВІД ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

- Успішно пройти перевірку Держпродспоживслужби та уникнути санкцій
- Підвищити рівень безпеки своєї продукції та мінімізувати ризик отримання рекламаций від споживачів та своїх замовників
- Продавати свою продукцію через відомі торгівельні мережі (АТБ, Сільпо, Ашан, Варус і т.п.)
- Постійно підвищувати якість та привабливість своєї продукції (послуги) не знижуючи її безпечність.



МИ ПРОПОНУЄМО

- Послуги з розробки та консультації з впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів для Вашої організації
- Аналіз гігієнічних умов виробництва (стосується і приготування в закладах громадського харчування) та надання консультаційних послуг з їх приведення у відповідність до належних виробничих практик (GMP) та належних практик дистрибуції (GDP). Розробку та впровадження процедур забезпечення та підтримання належних практик виробництва та дистрибуції (зберігання та розповсюдження)
- Послуги з розробки та консультації з впровадження системи простежуваності харчової продукції та її інгредієнтів від Ваших постачальників до Ваших споживачів
- Визначення необхідності сертифікації Вашої системи управління безпечністю харчових продуктів, а в разі встановлення такої необхідності – підготовку Вашої організації до сертифікації, підбір органу з сертифікації, що відповідає Вашим потребам та можливостям та, за необхідності, консультативний та/або аутсорсинговий супровід при сертифікації та на весь сертифікаційний цикл (3 роки)

АЛГОРИТМ ТА ТЕРМІНИ НАДАННЯ НАШИХ ПОСЛУГ

- 1) Здійснення візиту до Вашої організації з метою збирання об'єктивної інформації про фактичний стан ваших виробничих потужностей та системи управління – **1 день**
- 2) Аналіз отриманої інформації та формування:
 - a) плану розробки Вашої системи управління (процедури, інструкції, плани HACCP, протоколи і т.п.) та, власне, розробка системи управління – **від 2 тижнів до 2 місяців, в залежності від масштабів діяльності Вашої організації (здійснюється одночасно з розробкою процедур GMP та GDP)**
 - b) рекомендацій щодо приведення у відповідність до належних виробничих практик (GMP) та належних практик дистрибуції (GDP) гігієнічних умов виробництва, розробка процедур з виконання гігієнічних умов
- 3) Передача розроблених документів системи управління Вам для вивчення та аналізу – **в залежності від Ваших вимог**
- 4) Повторний візит до Вашої організації з метою надання консультацій з впровадження документації та належного виконання положень документів системи управління – 1-2 дні
- 5) Підбір органу з сертифікації (за необхідності), перемовини з аудитором, консультаційний та/або аутсорсинговий супровід при сертифікації та/або на весь сертифікаційний цикл планується в індивідуальному порядку.



*Професійний консалтинг з
розробки, впровадження та
сертифікації систем
менеджменту*

www.certicon.com.ua

office@certicon.com.ua

+380992051951

ФОРМУВАННЯ ЦІНИ НА НАШІ ПОСЛУГИ

Формування ціни на наші послуги здійснюється на базі даних із, заповненої Вами, заявки на наші послуги та залежить від масштабів діяльності Вашої організації.

НАША КВАЛІФІКАЦІЯ

- Фахівці в нашій команді мають освіту та досвід з розробки, впровадження, підтримання та поліпшення систем управління цілої низки підприємств України.
- Наші фахівці мають великий досвід здійснення консультацій підприємств, що ведуть діяльність у різних напрямках економіки, як при виробництві продукції, так і при наданні послуг.
- Наші фахівці мають досвід організації та проведення сертифікацій систем управління підприємств України в якості аудиторів та технічних експертів органів з сертифікації.

Освіта та досвід наших фахівців дозволяє нам розуміти Ваші потреби, Ваші ризики, Ваші вимоги, а також потреби, вимоги й ризики органів з сертифікації. Це розуміння дозволить задовольнити Вас - наших клієнтів, а також вимоги Ваших зацікавлених сторін.