

**ЕВРАЗСТАНДАРТ** оказывает услуги в сфере разрешительных документов связанных с развитием экологической ответственности и безопасности производства пищевой продукции.

Наши клиенты – это те организации, которые следуют запросам потребителей на качественную и экологически чистую продукцию или услуги предприятий общественного питания.

## Несколько слов о ХАССП.

Английская аббревиатура НАССР (Hazard Analysis Critical Control Points) означает «Анализ Опасностей по Критическим Точкам Контроля». Если говорить более точно, то НАССР – это методология управления процессами по всей «цепочке» от сырья, материалов и упаковки до доставки готовой продукции конечному потребителю, направленная на устранение (или минимизацию до приемлемого уровня) возможности производства и попадания к потребителю пищевой продукции, которая является опасной для его здоровья.

Говоря общими словами, система управления пищевой безопасностью.

Главная идея НАССР – сконцентрировать особое внимание на тех этапах процессов и условиях пищевого производства, которые являются критическими для безопасности выпускаемых пищевых продуктов и гарантии того, что эта продукция не нанесет ущерб потребителю.



*Напоминаем, что объектом технического регулирования данного регламента является весь «жизненный цикл» пищевой продукции: процессы её производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.*

В процессе производства пищевой продукции «изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП так указывает пункт 2 статьи 10 главы 3 Технического Регламента «О безопасности пищевой продукции».



### АКТУАЛЬНО:

Изменения в пищевой промышленности связаны со вступлением в силу технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) и окончанием переходного периода по ранее оформленным документам в системе ГОСТ Р. Регламент официально действует уже с 1 июля 2013 г.



Напоминаем, начиная с 15.02.2015 года у каждого изготовителя пищевых продуктов должна быть внедрена система ХАССП (в том числе кафе, рестораны). Так того требует «пищевое» законодательство в области подтверждения соответствия в рамках Технического Регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

**ВАЖНО: Отсутствие системы на производстве при проверке Роспотребнадзора влечет за собой штраф.**

Нарушение изготовителем, исполнителем (лицом, выполняющим функции иностранного изготовителя), продавцом требований технических регламентов или подлежащих применению до дня вступления в силу соответствующих технических регламентов обязательных требований к продукции либо к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации либо выпуск в обращение продукции, не соответствующей таким требованиям, влечет наложение административного штрафа:

- на граждан в размере **от одной тысячи до двух тысяч рублей;**
- на должностных лиц - **от десяти тысяч до двадцати тысяч рублей;**
- на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - **от двадцати тысяч до тридцати тысяч рублей;**
- на юридических лиц - **от 100 000 до 300 000 рублей.**





Наличие системы HACCP дает предприятию целый ряд преимуществ:

- повышается конкурентоспособность самого предприятия и производимой им продукции;
- растет доверие потребителей к продукции предприятия;
- открывается возможность выхода на новые рынки, расширение уже существующих рынков сбыта;
- функционирование системы HACCP дает предприятию важное конкурентное преимущество при участии в тендерах на поставку продукции.



**Наша экспертная организацией располагает всем необходимым для проведения таких работ на самом высоком качественном уровне.**

Оценку эффективности разработанных и внедренных процедур, основанных на принципах HACCP, производят специалисты Роспотребнадзора в ходе осуществления федерального государственного надзора (контроля) за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза субъектами предпринимательства, занятыми в сфере производства пищевой продукции.



**Это и обширная база всех необходимых методических материалов по внедрению принципов HACCP, и специалисты, обладающие необходимыми знаниями и опытом.**

Сертифицированные эксперты прошли обучение по программе HACCP, по внедрению системы ISO, включая систему менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2007, и готовы провести все необходимые работы по разработке и внедрению принципов HACCP на предприятиях пищевой индустрии, а также по обучению персонала – как производственного, так и управленческого.



**РЕШЕНИЕ:**

*Важно обратить внимание на то, что при осуществлении государственных проверок, сотрудники РОСПОТРЕБНАДЗОРа будут проверять именно наличие документов, а не просто оформленного Сертификата Соответствия на соответствие требованиям HACCP.*

Наше предложение базируется на опыте работы Экспертов с общим стажем работы в пищевой отрасли не менее 20 лет.



Предлагаем качественную разработку документов, которые будут удовлетворять требования HACCP.

