

SARL “AFNOR Rus” ООО «АФНОР Рус»

2015

**ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ МОЛОЧНОЙ ОТРАСЛИ В
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ:
риски и возможности**

***РАЗРАБОТКА И ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ
МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ, ОСНОВАННОЙ НА ПРИНЦИПАХ
ХАССП***

Москва 17-19 марта 2015г

ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Современные подходы в менеджменте безопасности пищевых продуктов. Особенности стандартов, устанавливающих требования к СМБПП, построенным на принципах HACCP

В пищевой промышленности одно из главных требований потребителей – безопасность пищевых продуктов. Использование продуктов питания не должно приводить к пищевым отравлениям, а сами продукты не должны содержать опасных веществ и посторонних предметов. Безопасность пищевой продукции является обязательной составляющей всех аспектов ее качества.

ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Таможенный Союз принял Технический
Регламент №021-2011 «О безопасности
пищевой продукции»

Глава 3. Требования к процессам производства
(изготовления), хранения, перевозки
(транспортировки), реализации и утилизации
пищевой продукции
ст. 10-20

ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Сентябрь 2005г. Международная организация по стандартизации (ISO) принимает стандарт ISO 22000:2005 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

С 01.01.2008г. в России вступил в действие
ГОСТ Р ИСО 22000-2007

Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

ПРИНЦИПЫ НАССР

1. Идентификация потенциально опасных факторов с целью проведения анализа связанных с ними рисков
2. Идентификация критических контрольных точек
3. Определение критических пределов для ККТ
4. Определение системы мониторинга ККТ
5. Определение корректирующих действий
6. Определение процедур верификации
7. Документирование и ведение записей

Биологические опасные

факторы включают вредные:

- Бактерии
- Грибковые
- Вирусы
- Паразиты
- Водоросли



Физические опасные факт

- Стекло
- Металл
- Камни, ветки, листья
- Дерево
- Вредители
- Украшения



Химические опасные факторы :

- Химикаты для чистки (например моющие средства)
- Пестициды фунгициды
- инсектициды, гербициды, средства для борьбы с грызунами
- Аллергены
- Токсические металлы
- Нитриты и нитраты
- Полихлорированный Бифенил (ПХБ)
- Мигрирующие химические вещества из упаковки и пластификаторов
- Остатки ветеринарных препаратов (антибиотики, гормоны)
- Химические добавки
- Филотоксины (Цианид, Эстроген)
- Зоотоксины

1. ПРОВЕСТИ КОРПОРАТИВНОЕ ОБУЧЕНИЕ



**2. РУКОВОДИТЕЛИ КОМПАНИЙ ДОЛЖНЫ
ПРОЯВЛЯТЬ
ЛИДЕРСКИЕ КАЧЕСТВА!!!**

3. НИКТО НЕ ИМЕЕТ ПРАВА, ПРОЙТИ МИМО

**ОПАСНОСТИ, УГРОЖАЮЩЕЙ
БЕЗОПАСНОСТИ**

ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ !!!

ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

ЗАКОНЫ!!!

**ТР ТС №021/2011
О безопасности
пищевой
продукции**

**ТР ТС №033/2013 О
безопасности молока
и молочной продукции**

**ВЕТЕРИНАР-НОЕ
ЗАКОНОДА-
ТЕЛЬСТВО**

**САНИТАРНОЕ
ЗАКОНОДА-
ТЕЛЬСТВО**

5. РАЗРАБОТАЙТЕ ПРОГРАММУ

ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ

6. ИДЕНТИФИЦИРОВАТЬ И ПРОВОДИТЬ АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ – В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ СХЕМАМИ

7. КРИТИЧЕСКИХ ТОЧЕК УПРАВЛЕНИЯ- ККТ НЕ

ДОЛЖНО БЫТЬ МНОГО!!!

8. ВОВЛЕЧЕНИЕ В ПРОЦЕСС ПЕРСОНАЛ ОРГАНИЗАЦИИ



НАССР

ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Улучшение

Успеха и удачи Вам
в разработке и внедрении систем менеджмента
в Вашей организации!



Кичигина Людмила Николаевна-

аудитор Международной службы сертификации,

эксперт-аудитор по пищевой безопасности FSMS,

сертификат компетентности IRCA №1198570,

ведущий аудитор французской ассоциации AFNOR

по пищевой безопасности и качеству ISO 22000 и СМК ISO 9001

+ 7-910-326-64-87

E-mail: kln27@yandex.ru

ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ