



Наши эксперты центра сертификации и экспертизы "DOKMENSERT" разрабатывают систему ХАССП с 2010 года. Разработано более 2000 проектов по системе менеджмента безопасности пищевой продукции (ХАССП, ИСО 22 000) в сфере общественного питания, пищевых производств и переработки пищевой продукции, сырья животного происхождения, а также хранение и реализация пищевых продуктов и с/х сырья.

*Коммерческое предложение
по разработке и внедрению системы
ХАССП (ГОСТ Р ИСО 22000-2019)
для пищевых производств*



Международный аудитор-эксперт по системе менеджмента безопасности пищевой продукции (ХАССП, ИСО 22 000-2019)


Клепикова Анна Михайловна

Центр сертификации и экспертизы "DOKMENSERT", Центр разработки и внедрения системы ХАССП.

Контакты: +7(800)55-12-195 (звонок бесплатный по всей России), сот. +7(992)00-99-775

Эл. почта; mn1-dokmensert.ru@yandex.ru

Сайт: www.dms-haccp.ru

НАССР  Мы предлагаем Вам услугу по разработке и внедрению системы ХАССП (ИСО 22 000) и гарантируем прохождение проверки Роспотребнадзора, Россельхознадзора, аудиторов торговых сетей (Пятёрочка, Карусель, Метро, Ашан и другие) и крупных потребителей.

Разработка документации ХАССП, ППК с принципами ХАССП обязательна на основании нового СанПиНа 2.3/ 2.4.3590-2020 (действует с 01 января 2021года), ТР ТС 021

При заказе системы ХАССП от двух объектов, **скидка 15% + в подарок сертификат ХАССП с внесением в реестр и аттестаты на сотрудников.**

Срок разработки до 15 дней.



Первый вариант.

Разработка документации системы ХАССП (ИСО 22000) на один объект, стоимость – **28 000 р.**, и Вы получаете:

- ✚ Разработанную систему ХАССП (перечень документации по системе ХАССП, в конце КП)
- ✚ Навигатор (памятка) по работе с документацией системы ХАССП

Заказывается дополнительно:

- ✚ Один сертификат соответствия ХАССП (ИСО 22 000) с внесением в реестр, включая до трех аттестатов «Внутреннего аудитора» на сотрудников. стоимость - **10 000 р.**
- ✚ ППК с принципами ХАССП (программа производственного контроля), стоимость - **8 000 р.**



Второй вариант.

Под ключ. "Аудит дистанционный" разработка документации системы ХАССП (ИСО 22000) на один объект, стоимость – **38 000 р.**, и Вы получаете:

- ✚ Разработанную систему ХАССП (перечень документации по системе ИСО 22000, ХАССП ниже)
- ✚ Навигатор (памятка) по работе с документацией системы ХАССП
- ✚ Рабочие инструкции для цехов 20 шт., обучающие инструкции для персонала
- ✚ Обучение по системе ХАССП
- ✚ **Аудит дистанционный, полная проверка Вашего предприятия** (на основании видео предприятия + заполненной анкеты+ плана помещения) с последующими рекомендациями на соответствие требованиям Роспотребнадзора, аудиторов сетевых компаний (планировки, перекрестного загрязнения, точности). Вы будете знать свои нарушения и как их исправить. У Вас останется подробный отчет.
- ✚ Консультационная поддержка эксперта. За Вами будет прикреплен эксперт по системе ХАССП. Вы сможете в любое время задать вопросы.

Заказывается дополнительно:

- ✚ Один сертификат соответствия ХАССП (ИСО 22 000) с внесением в реестр, включая до трех аттестатов «Внутреннего аудитора» на сотрудников. стоимость - **10 000 р.**
- ✚ ППК с принципами ХАССП (программа производственного контроля), стоимость - **8 000 р.**



Третий вариант.

Под ключ. "Аудит с выездом эксперта" разработка документации системы ХАССП (ИСО 22000) на один объект, стоимость – **82 000 р.**, и Вы получаете:

- + Разработанную систему ХАССП (перечень документации по системе ХАССП, ИСО 22000 ниже)
- + Навигатор (памятка) по работе с документацией системы ХАССП
- + Рабочие инструкции для цехов 20 шт., обучающие инструкции для персонала
- + Обучение по системе ХАССП
- + **Аудит с выездом эксперта, полная проверка Вашего предприятия** с последующими рекомендациями на соответствие требованиям Роспотребнадзора, аудиторов сетевых компаний (планировки, перекрестного загрязнения, поточности). Вы будете знать свои нарушения и как их исправить. У Вас останется подробный отчет.
- + Консультационная поддержка эксперта. За Вами будет прикреплен эксперт по системе ХАССП. Вы сможете в любое время задать вопросы.

Заказывается дополнительно:

- + Один сертификат соответствия ХАССП (ИСО 22 000) с внесением в реестр, включая до трех аттестатов «Внутреннего аудитора» на сотрудников. стоимость - **10 000 р.**
- + ППК с принципами ХАССП (программа производственного контроля), стоимость - **8 000 р.**

Наши услуги

Прохождение проверок
Роспотребнадзора, Россельхознадзора,
аудиторов сетевых магазинов

Сертификация продукции ГОСТ Р,
ТР ТС, отказные письма

Сертификация услуг

Разработка технических условий на
продукцию, ППК, паспортов

Международная сертификация ISO 9001,
22000, 18001, 14001, FSSC 22000, GMP

Государственная регистрация СГР,
РУ, экспертное заключение

Открытие под ключ общественное
питание, пищевое производство

Сертификация по ХАССП
ГОСТ Р ИСО 22000-2019

Разработка и внедрение системы
ХАССП, ГОСТ Р ИСО 22000-2019

Выездной или дистанционный аудит
эксперта по ХАССП на предприятии

Обучение по ХАССП,
ГОСТ Р 22000-2019

Внесение в реестр ваше
предприятие, выдача аттестатов на
внутренних аудиторов по ХАССП

Если вы выбираете нас, то получаете:

1. Личное сопровождение эксперта. Максимум внимания.
2. Консультационная поддержка эксперта в любое время на неограниченный срок
3. Сертифицированные эксперты
4. Опыт работы более 9 лет
5. Цена ниже других, при этом качественная выполненная работа, работаем без посредников
6. Гибкие условия по сотрудничеству
7. Закрывающие документы на все услуги

ПЕРЕЧЕНЬ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ХАССП)

Папка план ХАССП, ОППУ, анализ опасных факторов, ККТ

1	Приказ, политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции	
2	Положение о группе по безопасности пищевой продукции	
3	Протокол заседания группы по безопасности пищевой продукции	
4	Спецификации сырья и упаковки	
5	Блок-схемы готовых изделий, блок-схема прием сырья и упаковки идр.	
6	Методика идентификации и оценки опасных факторов	
7	Анализ опасных факторов и определение степени риска	
8	Контроль ОППУ	
9	План НАССР	
10	Памятка работы с документацией ХАССП	
11	Рабочие инструкции для цехов 20 шт.	при заказе второго или третьего варианта КП
12	Программа производственного контроля с принципами ХАССП	заказывается дополнительно
13	Аудит. Полная проверка вашего предприятия	при заказе второго или третьего варианта КП
14	Сертификат ХАССП (ИСО 22 000)с внесением в реестр+ до трех аттестатов на внутреннего аудитора	заказывается дополнительно
Журналы, инструкции (обучающие инструкции), процедуры		
1	Инструкция по порядку обращения с отходами	

2	Инструкция по обслуживанию зданий и территорий	
3	Чек-лист оценки санитарного состояния	
4	Акт ввода бактерицидного облучателя в работу	
5	Лист учета времени работы бактерицидной лампы	
6	Инструкция по входному контролю сырья упаковочных материалов	
7	Журнал входного контроля качества сырья	
8	Журнал входного контроля упаковочных и вспомогательных материалов	
9	Журнал обучения персонала	
10	Журнал учета результатов осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясopодуKтов на бойне	
11	Инструкция по управлению закупками и оценки поставщиков	
12	Чек-лист оценки поставщика	
Инструкции и журналы по санитарии и гигиене		
1	Инструкция «Санитарно-гигиенические требования к персоналу и посетителям производственных помещений»	
2	Журнал здоровья и осмотра на наличие гнойничковых заболеваний	
3	Журнал регистрации посетителей производственных помещений	
4	Инструкция по санитарной обработке оборудования, инвентаря	
5	Журнал мойки оборудования, инвентаря, тары	
6	Инструкция по обращению с уборочным и технологическим инвентарем	
7	Инструкция по обращению с моющими и дезинфицирующими средствами	

8	Журнал входного контроля моющих и дезинфицирующих средств	
9	Журнал приготовления моющих дезинфицирующих средств"	
10	Инструкция по санитарно-гигиеническому обеспечению производственных помещений	
11	Чек-лист приемки качества выполнения работ в санитарный день	
12	Инструкция по санитарно-гигиеническому обеспечению вспомогательных и бытовых помещений	
13	Лист контроля проведения уборки санузлов	
14	Лист контроля периодичности заливки ковриков	
15	Анкета по состоянию здоровья	
16	Лист контроля качества выполненных уборочных работ	
17	График санитарных дней	
Инструкции и журналы по пищевой безопасности		
1	Инструкция по предупреждению попадания посторонних включений в продукцию	
2	Журнал по количественному учету стеклянных, деревянных, пластмассовых и острых металлических предметов	
3	Журнал учета случаев боя стеклянных, деревянных, пластмассовых и острых металлических предметов	
4	Инструкция по проведению дезинсекции и дератизации	
5	Схема дератизации и дезинсекции	
6	Чек-лист по учету дератизационных работ для мышеловок с приманкой	

7	Чек-листе по учету дератизационных работ для механических и клеевых мышеловок	
8	Чек-лист по учету проведения обработок против насекомых	
9	Чек-лист проверки ловушек для тараканов	
10	Чек-лист инспекций инсектициллеров	
11	Инструкция по управлению перекрестными загрязнениями	
12	Схема движения аллергенов на предприятии	
13	Инструкция по порядку обращения с сырьем готовой продукцией	
14	ЖУРНАЛ КОНТРОЛЯ МИКРОКЛИМАТА ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ	
15	ЖУРНАЛ КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРЫ В ХОЛОДИЛЬНИКАХ И МОРОЗИЛЬНЫХ КАМЕРАХ	
16	Журнал контроля температурного режима и санитарного состояния транспортных средств	
17	Технологические журналы	
18	Журнал учета металлопримесей	В зависимости от производства
19	Инструкция по обработке яйца куриного	В зависимости от производства
20	Журнал по мойке яйца куриного	В зависимости от производства
21	Программа доступа на предприятие	
22	Процедура Защита продуктов питания, бдительность и биотерроризм	
23	Идентификация рисков биотерроризма	

24	План ТАССР	
25	Процедура управления фальсификацией	
26	Оценка возможностей фальсификации продукции	
27	План VACCP	
Журналы и инструкции по техобслуживанию		
1	Инструкция порядок проведения ТО и РО	
2	Журнал передачи смен	
3	Журнал по ремонту оборудования	
4	Журнал выдачи запчастей	
5	Инструкция по управлению средствами измерения	
6	Журнал учета средств измерений	
7	Журнал осмотра оборудования	
Процедуры ИСО		
1	Процедура управления документами и записями СМК	
2	План разработки (пересмотра) документации	
3	Лист рассылки документа СМК	
4	Анализ актуальности документации СМК	
5	Изменение к документу	
6	Перечень нормативной документации в соответствии с осуществляемой деятельностью	
7	Лист ознакомления с документом СМК	
8	Процедура управления чрезвычайными (аварийными) ситуациями	
9	Журнал аварийных ситуаций	

10	Протокол по имитации ЧС	
11	Процедура управления несоответствующей продукцией	
12	Журнал учета несоответствующей продукции	
13	Акт об утилизации несоответствующей продукции (СИМ/ТУМ)	
14	Разрешение на отклонение	
15	Технологическая карта доработки несоответствующей продукции	
16	Отчет по несоответствующей продукции	
17	Процедура корректирующие действия и коррекция	
18	Журнал учета корректирующих действий	
19	Процедура по системе прослеживаемости	
20	Протокол изъятия(отзыва) продукции	
21	Журнал прослеживаемости сырья и материалов	
22	Процедура «Анализ со стороны руководства»	
23	Методология валидации мер контроля	
24	Протокол валидации	
25	Процедура внутренние аудиты	
26	Личная карточка аудитора	
27	Лист оценки соответствия аудитора	
28	Программа внутренних аудитов	
29	План аудита	
30	Чек-лист внутреннего аудита	
31	Акт о несоответствии	
32	Отчет по внутреннему аудиту	

33	Годовой отчет по внутреннему аудиту	
34	Процедура управления претензиями от потребителей	
35	Информационный бланк по претензии	
36	Методика оценки рисков	
37	Реестр рисков	
38	Руководство системы менеджмента безопасности пищевой продукции (НАССР)	

