Техническое задание на организацию работ по обеспечению соответствия продукции предприятий, являющихся участниками кластеров, требованиям потребителей, содействие в получении разрешительной документации, в том числе проведении сертификации, декларировании, аттестации (иных услуг) для продукции предприятий в целях выхода на внутренние и зарубежные рынки, рынки крупных заказчиков

Нижеперечисленные нормативно-технические документы (далее по тексту - НТД) разрабатываются для двух объектов ООО «Печка».

Основаниями для разработки НТД в том числе разработки, внедрения, поддержки системы обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

(далее – разработка, внедрение, поддержка ХАССП) являются нижеперечисленные нормативные документы:

Статья 17 Федерального Закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.200 № 29-ФЗ (с изменениями на 13 июля 2015 года) - обязательна к исполнению всеми ИП и юридическими лицами.

С 15.02.2015 г. требования Технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее -ТР ТС 021/2011) в части разработки, внедрения и поддержки процедур, основанных на принципах ХАССП обязательны к исполнению для предприятий пищевой промышленности

За несоблюдение требований ТР ТС 021/2011 установлена административная ответственность в соответствии с ч. 1-3 статьи 14.43 Кодекса об административных правонарушениях Российской Федерации вплоть до штрафа на юридическое лицо до одного миллиона рублей с конфискацией предметов административного правонарушения либо административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток с конфискацией предметов административного правонарушения.

Исполнитель разработки, внедрения и поддержки НТД в том числе ХАССП – эксперт ХАССП Беркута Игорь Борисович (Сертификат компетентности эксперта ХАССП № 03СД01 RU.Э.126). В настоящее время работает на должности ведущего инженера ФБУ «Мурманский ЦСМ (основное направление: разработки ХАССП на предприятиях пищевой промышленности, персональное проведение курсов повышения квалификации ХАССП); (за период с 2015 по настоящее время в рамках проведенных курсов ХАССП обучено более 700 слушателей предприятий всех отраслей пищевой промышленности Мурманской области, разработано систем ХАССП более чем на 120 предприятиях Мурманской области, успешно проведены подготовки предприятий к внешним аудиторским проверкам (в том числе Евроаудит английского BRS) на 3 предприятиях.

Опыт работы инженером- технологом на предприятиях пищевой промышленности различных отраслей (рыбопереработка, мясная и молочная продукция, хлебопекарное и кондитерское производство и др.)

Таблица работ по разработке и внедрению и поддержке НТД (в том числе ХАССП )

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Наименование выполняемых работ |
| 1 | Выезд на объект с целью сбора, изучения и анализа информации (документов) для разработки: ППК, нормативной и технической документации. Обоснование проекта размещения помещений для производства мучных и кондитерских изделий, системы ХАССП |
| 2 | Корректировка имеющейся на объекте НТД в соответствии с требованиями действующего законодательства. |
| 3 | Составление блок-схемы технологических процессов на объектах, описание блок-схем, анализ технологических процессов, выявление опасных факторов, выявление критических контрольных точек (далее - ККТ). |
| 4 | Разработка процедур: управления документацией, мониторинга и управления ККТ, корректирующих действий по ККТ, внутреннего аудита системы ХАССП. |
| 5 | Разработка документов, кроме указанных в строке 4 таблицы в соответствии с требованиями контролирующих и надзорных органов и в целях эффективной работы системы ХАССП на объекте № 1 |
| 6 | Проведение консультаций и мастер-класса по: применению и внедрению вышеизложенных нормативных и технических документов, расчету критических контрольных точек, проведению внутренних аудитов ХАССП; |
| 7 | Проведение обучения в персонала по системе обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП в форме семинаров (2 обучающих семинара). |
| 8 | Проведение внешнего аудита с составлением акта о разработке, внедрению и поддержке НТД и документированной процедуры ХАССП на объектах ООО «Печка» |
|  | Полный объем работ по разработке и внедрению НТД на объектах ООО «Печка» |

Перечень документов ХАССП в соответствии с требованиями НТД указан в Приложении А, являющимся неотъемлемой частью настоящего Технического задания

Приложение А

к Техническому заданию по объекту № 1 № б/н от 1 августа 2019 г.

Перечень документациисистемы обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Наименование документации |
| 1 | Обоснование расположения помещений для производства мучных и кондитерских изделий |
| 2 | Программа производственного контроля |
| 3 | Политика в области безопасности выпускаемой продукции |
| 4 | Приказ о создании и составе группы ХАССП |
| 5 | Положение о группе ХАССП |
| 6 | Образец формы обработки информации о сырье  Образец формы обработки информации о готовой пищевой продукции |
| 7 | Общее описание технологического процесса производства продукции  Блок-схема технологического процесса производства продукции (далее- блок-схема)  Описание блок-схемы |
| 8 | Алгоритм выбора, анализ рисков, перечни: потенциально -опасных факторов и значимых потенциально опасных факторов.  Анализ рисков, алгоритм выбора критических контрольных точек (далее- ККТ), перечень ККТ  Определение контролируемых параметров и предельных значений (критических пределов) ККТ |
| 9 | Рабочие листы ХАССП |
| 10 | Инструкция по проведению входного контроля закупаемой пищевой продукции |
| 11 | Инструкция по проведению контроля качества готовой продукции |
| 12 | Инструкция по посещению пищевого блока посторонними лицами |
| 13 | Инструкция по управлению перекрестными загрязнениями |
| 14 | Процедура «Управление документацией и записями системы безопасности пищевой продукции» |
| 15 | Процедура «Порядок мониторинга ККТ» |
| 16 | Процедура «Корректирующие, предупреждающие действия, управление несоответствующей продукцией». |
| 17 | Процедура «Внутренние проверки системы ХАССП» |
| 18 | Перечень регистрационно-учетной документации системы ХАССП |

Срок оказания услуг: не позднее 30.09.2019г.