



- Система качества, основанная на принципах ХАССП (англ. HACCP) – Hazard Analysis and Critical Control Points, что в переводе означает – Анализ рисков и критические контрольные точки.

Основу системы составляют семь основных принципов ХАССП.

- 1. Определить потенциально опасные факторы производства продуктов на всех этапах, подконтрольных данной компании или предприятию. Оценить вероятность возникновения таких опасных факторов и выработать общие профилактические меры для их предотвращения и контроля.
- 2. Определить точки, процедуры, технологические стадии, где жесткий контроль позволит не допустить опасности или свести к разумному минимуму шансы ее возникновения (Критические Контрольные Точки).
- 3. Установить лимиты и допуски, которые необходимо твердо соблюдать, чтобы ситуация в Критических Контрольных Точках не выходила из-под контроля.
- 4. Создать систему наблюдения и инспекции в Критических Контрольных Точках при помощи регулярных испытаний, анализов и других разновидностей производственного контроля и надзора.
- 5. Разработать корректирующие действия, предпринимаемые в случаях, когда наблюдение и инспекция свидетельствуют, что в какой-то Критической Контрольной Точке ситуация вышла или вот-вот выйдет из-под контроля.
- 6. Разработать процедуры проверки для подтверждения того, что система ХАССП действует эффективно.
- 7. Разработать и поддерживать в рабочем состоянии набор документации, отражающей все процедуры и действия по внедрению и соблюдению перечисленных выше принципов.

**ЗАО «РСМЦ «Тест-Татарстан»:
Уполномочен на право проведения
работ в Республике Татарстан по
сертификации систем качества,
основанных на принципах ХАССП, в
Системе добровольной сертификации
«ХАССП» в июне 2004 года**

Руководитель

Климин Владимир Анатольевич.

Зам. руководителя

Артамонова Любовь Андреевна

Телефон:

291-08-53

Факс:

272-76-49

Страничка в Интернете

test-tatarstan.ru

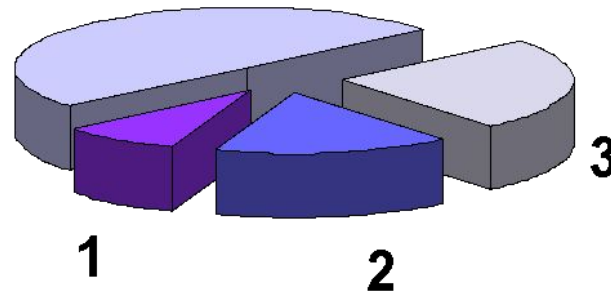
Электронный адрес

art@tatcsm.ru

Учитываемые опасные факторы и критические контрольные точки (ККТ) в муке

Всего в муке 11 учитываемых опасных факторов, из которых 6 критические контрольные точки.

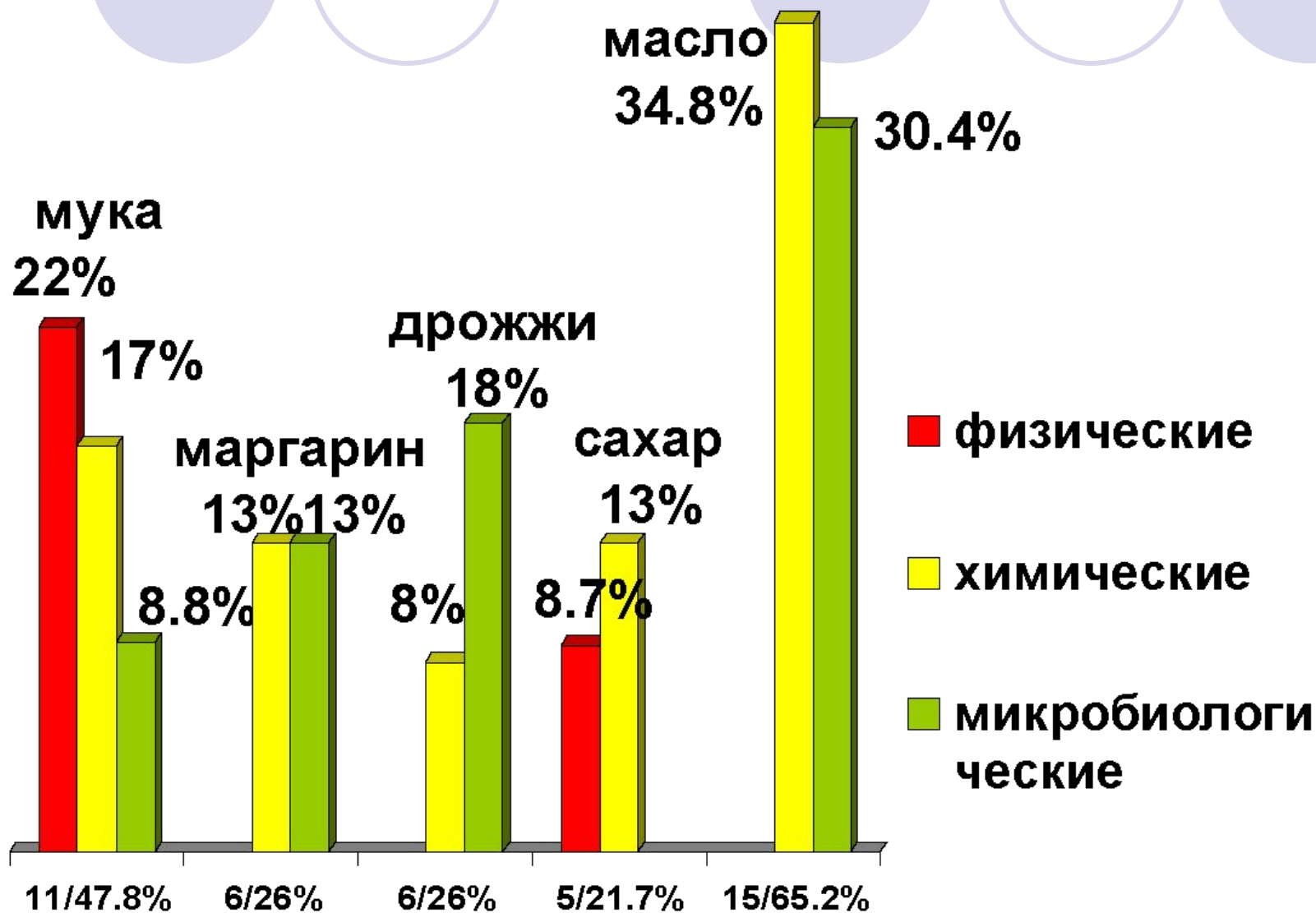
Тяжести последствий:

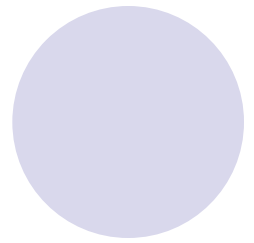
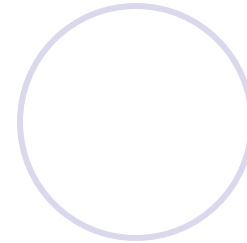
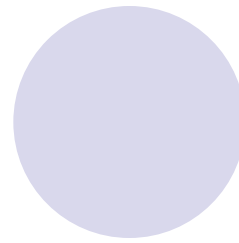
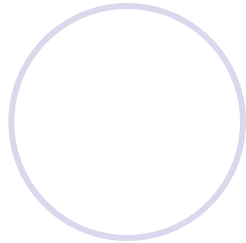


- 3 тяжелая
- 2 средняя
- 1 критическая


6 ККТ

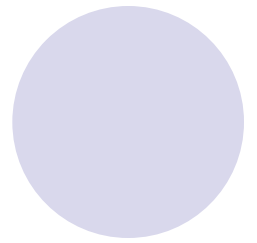
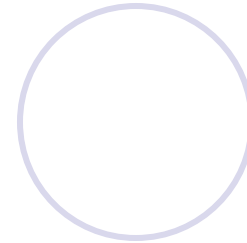
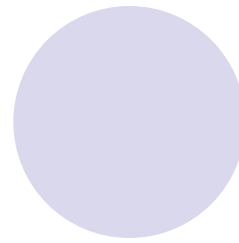
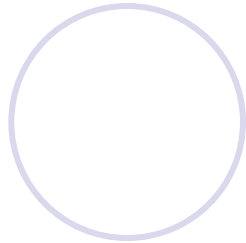
Учитываемые факторы по видам опасностей:





- С июня 2004 года ЗАО «РСМЦ «Тест-Татарстан» сертифицировал системы качества, основанные на принципах ХАССП, на ОАО «Булочно-кондитерский комбинат» и на ОАО «Нижнекамский хлебокомбинат».
- В настоящее время проводится сертификация на ОАО «Казанский хлебозавод №3» и консалтинговые работы на шести пищевых предприятиях республики, на одном из которых уже внедрена система менеджмента качества.

- 
- В Системе добровольной сертификации «ХАССП», которую мы представляем в республике, может быть уполномочен в регионе всего лишь один орган по сертификации, соответственно, только он и имеет право проводить ее.
 - Поскольку в Республике Татарстан на право проведения этих видов работ уполномочен ЗАО «РСМЦ «Тест-Татарстан», соответственно, не может быть уполномочен второй орган по сертификации систем ХАССП.



- **За 4 года функционирования Системы добровольной сертификации «ХАССП», в России на проведение работ по системе ХАССП уполномочено 6 организаций: ВНИИС, «Экспорт-импорт рыбтест», «Нижегород-сертификат», «Тест-С.-Петербург», «КПСЭ «Кубань-Тест» и ЗАО «РСМЦ «Тест-Татарстан».**