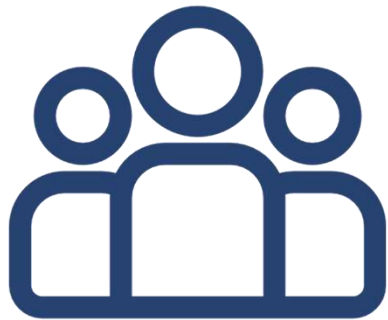




**Интер
Консалт**

Основана в 2005 году для повышения конкурентоспособности Вашего бизнеса

О компании ИнтерКонсалт



Более **1000**
проектов из **45+**
отраслей



Проекты в **45+**
регионах РФ и
12 странах



Более **16** лет
успешной
работы



- Основана в 2005 г.
- Услуги по внедрению систем менеджмента на основе международных стандартов (ISO: 9001, 13485, 14001, 45001; ISO/FSSC 22000, IFS, BRC, НАССР, GMP+, др.) и лучших практик управления (LEAN, KPI и др.)
- Среди наших Клиентов компании численностью от 10 до 150 тыс. человек с оборотом от 100 млн. до 1,5 трлн. руб. в год
- Авторская методика **GORA** (система управления устойчивым развитием бизнеса) внедряется с 2017 г.
- С 2017 является консультантом Международной финансовой корпорации (IFC), входящей в Группу Всемирного банка, аккредитованный консультант Европейского Банка Реконструкции и Развития (EBRD)
- Аккредитованный участник Программы Ассоциированных Консультантов Британского Института Стандартов (BSI) - No 723, рекомендованный партнер крупнейших торговых сетей

ИнтерКонсалт

является создателем
бесплатного портала FoodSMI.com для специалистов пищевой отрасли
и бизнес-методики GORA

Ищите нас в социальных
сетях



@iksystems

@foodsmi

@goramethod



G O R A

б и з н е с м е т о д и к а

IKSYSTEMS.RU



foodsmi

портал пищевой промышленности

FoodSMI.com

ГораМетод.рф

ОНЛАЙН-КУРС

ПРИНЦИПЫ ХАССП: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

108 ЧАСОВ ТЕОРИИ И ПРАКТИКИ,
8-ЧАСОВОЙ ВИДЕОКУРС
С МАРИЕЙ КУДАШОВОЙ,
ДОСТУП 90 ДНЕЙ, 24/7



ОНЛАЙН-КУРС

ISO 9001: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

144 ЧАСА ТЕОРИИ И ПРАКТИКИ,
6-ЧАСОВОЙ ВИДЕОКУРС
С ВЛАДИМИРОМ СЕЙФЕРОМ,
ДОСТУП 90 ДНЕЙ, 24/7




ОНЛАЙН-КУРС

АУДИТ СИСТЕМ МЕНЕДЖМЕНТА ISO 19011

108 ЧАСОВ ТЕОРИИ И ПРАКТИКИ,
6-ЧАСОВОЙ ВИДЕОКУРС
С МАРИЕЙ КУДАШОВОЙ,
ДОСТУП 90 ДНЕЙ, 24/7





Управление рисками в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Биологические опасные факторы



Химические опасные факторы



Физические опасные факторы



Программы предварительных условий (ППУ)



Операционная деятельность



Надлежащая производственная практика



Строительство и планировка зданий

- Конструкция, не представляющая угрозы безопасности продуктов питания
- Анализ окружающей местности
- Четкие границы производственной площадки
- Контроль доступа на территорию
- Чистота и порядок на территории прежде всего! (дренаж, постриженная растительность и т.п.)

СанПин 2.1.3684-21 действует с 1 марта 2021



Планировка помещений и рабочей среды

- Маршруты движения материалов, продукции и людей (логичность, физическая изоляция, защищенность дверных проемов)
- Моющиеся или поддающиеся очистке стены и полы (скругленные плинтуса, дренаж, сливы, без скоплений воды и грязи)
- Потолки без грязи и конденсата
- Сетки на окнах и вентиляции
- Двери на улицу должны быть закрыты, когда не используются



Освещение и вентиляция

- Осветительные приборы должны иметь защиту от загрязнения
- Вентиляционные системы должны поддерживать требования к температуре и влажности
- Движение воздушного потока должно быть направлено из чистых зон в грязные
- Все проемы (отверстия) должны иметь защитные устройства (воздушные завесы, экраны)





Инженерные коммуникации – вода, воздух, электроэнергия

- Безопасность воды (выполнение требований по качеству ВОЗ, контроль остаточного уровня хлора, идентификация подачи не питьевой воды, обслуживание системы)
- Безопасность воздуха (установленные требования к фильтрации, влажности и содержанию микроорганизмов, контроль где необходимо, обслуживание системы)
- Безопасность сжатого воздуха и прочих газов (установленные требования к фильтрации, влажности и содержанию микроорганизмов, сертифицированное для пищевого использования оборудование, компрессоры без смазки или «пищевое» масло, расположение фильтров)
- Требования к освещению (достаточность, защищенность ламп)



Вывоз отходов и канализация

- Контейнеры для отходов и несъедобных или опасных веществ должны быть:
 - ✓ четко маркированы с указанием их предназначения
 - ✓ размещены в определенных для этой цели местах
 - ✓ выполнены из стойкого материала, поддающегося очистке и санитарной обработке
 - ✓ оставаться закрытыми, когда они не используются
- Недопущение скопления отходов
- Предотвращение использования отбракованной маркированной продукции
- Требования к водостокам и дренажным системам (пропускная способность, расположение, направление отвода стоков)
- Жироуловители и канализационные коллекторы должны иметь пропускную способность, достаточную для объема образующихся отходов, располагаться за пределами зоны изготовления и хранения пищевой продукции и содержаться надлежащим образом



Пригодность, очистка и техобслуживание оборудования

- Проектирование с учетом требований гигиены (гладкие, легко доступные и очищаемые поверхности, совместимость материалов с продукцией и моющими средствами, корпус без отверстий, болтов или гаек, трубная обвязка и воздухопроводы с возможностью очистки, сливами, без тупиковых ветвей)
- Поверхности, вступающие в контакт с продукцией (пищевое использование, непроницаемость, стойкость к коррозии)
- Оборудование для контроля и мониторинга температуры
- Очистка помещений, оборудования и приборов
- Профилактическое и внеплановое техобслуживание

Надлежащая производственная практика

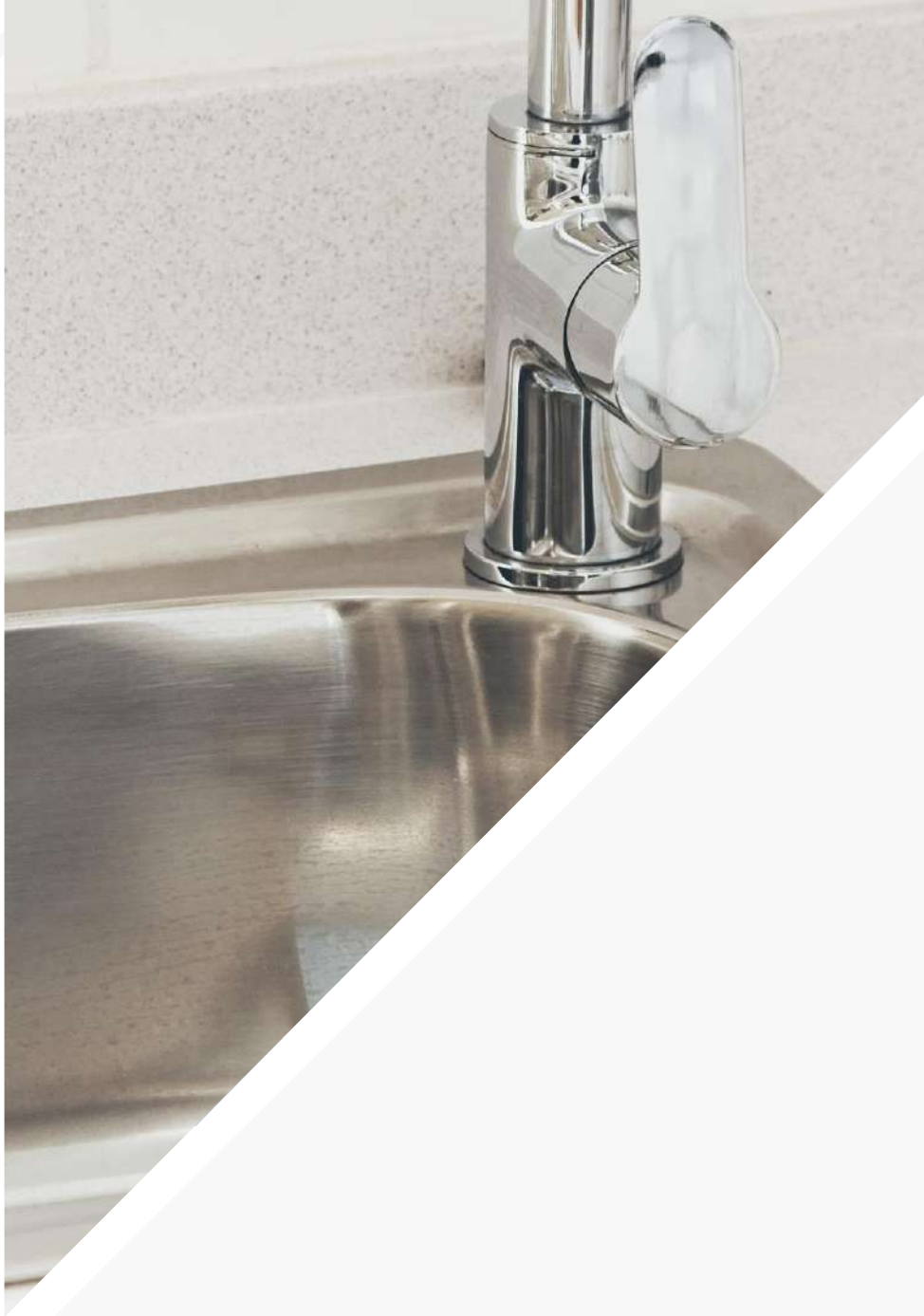


Надлежащая производственная практика



Надлежащая производственная практика





Личная гигиена и санузлы

- Санузлы и туалеты (мытьё, сушка и санитарная обработка рук, краны с устройством открывания без рук, несмежные помещения, устройство раздевалок и туалетов)
- Места приема пищи
- Рабочая и защитная одежда (дизайн, стирка, перчатки, обувь)
- Уход за руками (санитарная обработка, ногти, накладные элементы)
- Усы и борода
- Требования к косметике и украшениям
- Курение
- Ношение личных вещей, лекарств, сигарет, ручек
- Медкомиссия, здоровье смены, защита при травмах и порезах

Вторичная переработка

- Процедура, регламентирующая порядок вторичной переработки
- Маркировка и прослеживаемость
- Документирование причин вторичной переработки и учет в новых партиях
- Защита от загрязнения продукции для вторичной переработки, выделенные места для хранения



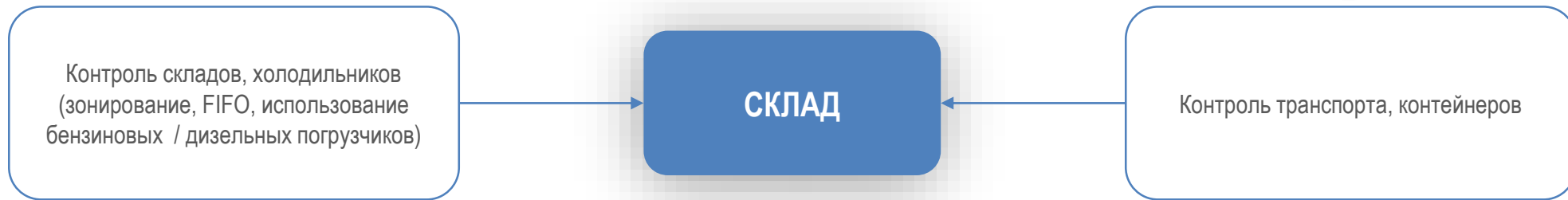
Система прослеживаемости

Система прослеживаемости должна быть способна однозначно идентифицировать материал, поступающий от непосредственного поставщика, и исходный маршрут распределения конечного продукта. При создании и внедрении системы прослеживаемости, следующее должно рассматриваться в качестве минимальных требований:

- отношение партий полученных материалов, ингредиентов и промежуточных продуктов к конечным продуктам
- переработка материалов / продуктов
- распределение конечного продукта



Складирование





Управление аварийными ситуациями

- Стихийные бедствия
- Экологические аварии
- Биотерроризм
- Несчастные случаи на производстве
- ЧС в области общественного здравоохранения
- Прерывание предоставления основных услуг (электро-, тепло- и водоснабжение)
- Выход из строя производственного оборудования
- Выход из строя автоматизированных систем и программного обеспечения

«Вы можете не меняться, выживание – дело добровольное»

У. Э. Деминг, ученый, статист, консультант по системам менеджмента



Контакты

Эл. почта:
mail@iksystems.ru
Тел.: +7 (495) 760 46 75
iksystems.ru

