

Консультационные услуги по разработке, внедрению, подготовке к сертификации систем обеспечения безопасности и управления качеством на соответствие требованиям

Работа в рамках комплексного подхода к внедрению выбранной Системы качества осуществляется по следующей схеме:

- проведение диагностического аудита предприятия;
- обучение рабочей группы: требованиям безопасности при производстве пищевой продукции, требования стандартов, регламентирующих систему ХАССП и ИСО 22000, порядок проведения анализа рисков и выявления контрольных критических точек;
- установление критических контрольных точек (ХАССП, ИСО 22000), учитывающих особенности технологии производства, структуру используемого сырья, а также показателей качества и безопасности для каждой конкретной группы однородной продукции;
- разработка системы мониторинга на всех стадиях технологического процесса;
- создание необходимой документальной базы в рамках разрабатываемой системы;
- обучение внутренних аудиторов с оформлением удостоверений соответствующего образца;
- проведение тренировочной внутренней проверки, оценка готовности предприятия к сертификации;
- подготовка заявки и пакета документации для подачи в выбранный сертификационный орган;
- консультационно-методическая помощь по снятию замечаний и несоответствий по результатам сертификационного аудита.

В рамках осуществления диагностического аудита проводится оценка степени соответствия предприятия требованиям внедряемой системы качества с ветеринарно-санитарной, метрологической и технологической стороны. В результате оформляется **подробный отчет и рекомендации по устранению замечаний**.

В ходе работы предоставляются подробные методические рекомендации и типовые практические проекты документов с подробным консультированием (в личной, телефонной форме, с использованием Интернета) для формирования своих собственных документов и ведением их в удобной для Вас форме.

Наша задача - добиться реально действующей, результативно работающей системы на производстве.

Одним из слабых мест при внедрении системы – является прослеживаемость. В рамках внедрения систем обеспечения безопасности и управления качеством Методический центр предоставляет проекты по организации системы прослеживаемости, а также ведет совместную работу с предприятием по её отладке с учетом условий и особенностей конкретного производственного процесса. Кроме того, разработанная ВНИИМПом методология описания технологических схем осуществления процессов позволяет быстро и наглядно определить «узкие места» с точки зрения безопасности, качества и функционально-технологических характеристик сырья. Разработанные блок-схемы могут являться основой для описания бизнес-процессов в различных программных продуктах и легко интегрироваться в общепроизводственную компьютерную систему на предприятии.

Сертификация систем качества осуществляется независимыми организациями, аккредитованными на осуществление подтверждения «третьей стороной» по отдельному

договору. Методический центр осуществляет подготовку к сертификации систем качества в Системе добровольной сертификации ХАССП-МЯСО, системе ГОСТ Р Регистр систем качества.

Стоимость выполнения работ формируется в зависимости от выбранной для разработки Системы менеджмента безопасности и качества, срочности работ, количества процессов осуществляемой деятельности (выпускаемых групп однородной продукции), количества персонала.

С целью более четкого определения продолжительности разработки и внедрения Системы качества и стоимости работ целесообразно проведение диагностического аудита по отдельному договору. По результатам такого аудита оформляется отчет и даются практические рекомендации по устранению замечаний и внедрению необходимых работ. На основании отчета заключается договор на полную разработку и внедрение Системы качества. При заключении договора, нами рассматривается вариант постепенной оплаты, в соответствии с этапами осуществления работ, таким образом, сумма выплачивается в течение действия договора.

Наши преимущества:

1. Методический центр имеет признания и соглашения, согласно которым может содействовать в подготовке и прохождении сертификации в российской системе сертификации «ХАССП-МЯСО», а также в международных системах сертификации в рамках стандартов ISO 9001, HACCP, ISO 22000, IFS (International Food Standard).
2. Поскольку наши специалисты имеют большой опыт не только в сфере систем управления качеством, но также и в сфере пищевого производства наши подходы к разработке подразумевают глубокое проникновение в суть происходящих процессов. При осуществлении работ мы привлекаем специалистов разных областей: консультантов-аудиторов, технологов, метрологов, ветеринарно-санитарных экспертов, что обуславливает успешное комплексное решения проблем предприятия.
3. Рассматриваются варианты постепенной оплаты.

[Методический центр на базе ВНИИМП им. В.М. Горбатова получил отзывы и рациональные предложения от тех предприятий, с которыми сотрудничал при разработке и внедрении системы](#), а именно:

- ОАО «Борисовский мясокомбинат»,
- ОАО «Ногинский мясокомбинат»,
- ОАО «Череповецкий мясокомбинат»,
- ОАО «Обнинский колбасный завод»,
- ООО «Стар-Натурдарм»,
- ЗАО «Йошкар-Олинский мясокомбинат»,
- МПП «ВЕЛЕС»,
- ФГУ «Орловский Государственный аграрный университет»,
- International Finance Corporation,
- МПЗ «Богородский»,
- ООО «Чикен Фэктори» (Ростикс KFC)
- ООО «ПО Мелифаро» и др.

Получить дополнительную информацию Вы можете по телефонам: тел./факс: +7(495)676-3529, тел.: +7(495)676-6121, e-mail: smk@vniimp.ru

