

23.05.2019

ПродЭксперт



Самое важное и интересное для специалистов пищевой промышленности

Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов

Какие преимущества дает внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов?

- обеспечение гарантии безопасности продукции;
- снижение рисков пищевой гигиены в процессе производства;
- предотвращение и обнаружение брака на ранних стадиях;
- снижение производственных издержек;
- укрепление имиджа торговой марки и, как следствие, повышение уровня доверия потребителей, торговых сетей, надзорных органов и потенциальных партнеров;
- перспективы привлечения новых клиентов (выход в сети, участие в тендерах при размещении госзаказа).

Принципы стандартов менеджмента безопасности пищевой продукции:

- вовлечение и обучение всего персонала, влияющего на качество производимой продукции, определение задач для них;

- внедрение процедур контроля за безопасностью и качеством продукта на протяжении всей продуктовой цепочки;
- разработка показателей безопасности и качества и их улучшение.

Система менеджмента качества поможет выстроить бизнес-процессы компании в соответствии с современными требованиями рынка. Внедрение СМК обеспечивает соблюдение обязательных нормативных требований, минимизацию производственных затрат за счет снижения количества брака и повышения эффективности труда.

В системах «Техэксперт» вы найдете образец руководства по системе менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов. Он разработан на основании требований ISO 9001:2015 и ISO 22000:2018.

_____ (организация)

ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Целью деятельности _____ (организация) является выпуск **качественной**, безопасной и конкурентоспособной продукции, отвечающей законодательным требованиям, гарантирующей максимальное удовлетворение запросов потребителей.

НАШ ДЕВИЗ: "Всегда только вкусное, **качественное и безопасное!"**

Для достижения цели необходимо решение следующих задач:

- Обеспечить соответствие **системы менеджмента качества и безопасности** производимой продукции требованиям **ISO 9001:2015 и ISO 22000:2018**;
- Обеспечивать выполнение всех требований законодательных и других нормативных актов, регулирующих деятельность организации на всех стадиях жизненного цикла продукции, начиная с получения сырья и заканчивая реализацией готовой продукции;
- Обеспечить постоянное улучшение и повышение результативности **системы менеджмента качества и безопасности** производимой продукции;
- Внедрять в деятельность и поддерживать в рабочем состоянии результативные схемы обмена информацией по вопросам **безопасности пищевых продуктов**;
- Внедрять в деятельность и использовать прогрессивные технологии, современное оборудование, осваивать новые направления в _____ промышленности, внедрять в производство новые виды продукции;
- Постоянно повышать квалификацию и профессиональный уровень всех сотрудников, их компетентность, заинтересованность в достижении требуемого уровня **безопасности** производимой продукции;
- Постоянно планировать и проводить мероприятия по совершенствованию профессионального мастерства работников на основе непрерывного процесса переподготовки и повышения квалификации кадров;
- Организовывать работу по обеспечению **безопасности** производимой продукции, предусматривающую четко регламентированную ответственность всего персонала организации на основе использования моральных и

Поиск в тексте по фразе ▼

Руководство по системе менеджмента качества и безопасности пи

1 из 26 ▲ ▼

Найти

✕

Если у вас не подключен комплект «Техэксперт» для пищевых предприятий, вы всегда можете получить бесплатный доступ, заполнив простую форму регистрации, на странице издания.

Руководство доступно для скачивания в формате Word и представляет собой универсальный образец, который достаточно заполнить с учетом сферы вашего производства.

Используя данный образец, вы экономите денежные средства на разработке аналогичного материала в сторонних организациях.

Вопрос-ответ



Кудинова И. Е.

Вопрос:

По каким показателям безопасности нормируются пищевые волокна (растительное волокно или клетчатка)?

В ТР ТС 021 и ТР ТС 029 приведены примеры для БАД на основе пищевых волокон и пищевые волокна из отрубей, а к нам приходит сырье, которое не подходит под эти категории.

По каким параметрам тогда нам нормировать наше растительное волокно?

Ответ:

В МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» пищевые волокна определены как высокомолекулярные углеводы (целлюлоза, пектины и другое, в т.ч. некоторые резистентные к амилазе виды крахмалов) главным образом растительной природы, устойчивые к перевариванию и усвоению в желудочно-кишечном тракте.

В п.33 раздела 2 ГОСТ 34006-2016 «Продукция пищевая специализированная. Продукция пищевая для питания спортсменов. Термины и определения» среди неусвояемых (неперевариваемых) углеводов, не гидролизуемых ферментами, секретируемыми в пищеварительном тракте человека, названы целлюлоза (клетчатка), гемицеллюлоза, пектиновые вещества, камеди, лигнин.

Гемицеллюлоза сои — это пищевая добавка Е426, пектины — это пищевая добавка Е440, а целлюлоза — это пищевая добавка Е460 (см. приложение 2 к ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»).

В соответствии с приложениями 12 и 15 ТР ТС 029/2012 гигиенические нормативы применения для них устанавливаются в технической документации.

Но требования ТС 029/2012 относятся к веществам, из которых состоят пищевые волокна. Для пищевых волокон в общем нормативы установлены в другом техническом регламенте.

В приложении 1 (Микробиологические нормативы безопасности (патогенные)) к ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» установлены нормативы для группы продукции «Мукомольно-крупяные (крупы, не требующие варки, макароны яичные, с начинками, отруби и пищевые волокна), хлебобулочные изделия с начинками».

В таблицах 1.3 и 1.8 приложения 2 к ТР ТС 021/2011 установлены нормативы для группы продукции «Пищевые волокна из отрубей».

Так как пищевые волокна отнесены к мукомольно-крупяной продукции, то на них распространяются требования, общие для этой группы продукции.

© АО «Кодекс», 2022

Исключительные авторские и смежные права принадлежат АО «Кодекс».

Политика конфиденциальности персональных данных