



# Система управления пищевой безопасностью формата «Перекресток». Принципы HACCP.



# Содержание:

- Пищевая безопасность и требования НАССР
- Основные правила санитарии и гигиены
- Внедрение и поддержание НАССР в СМ «Перекресток»
- Журналы для ведения
- Производственный контроль
- Штрафы



# НАССР

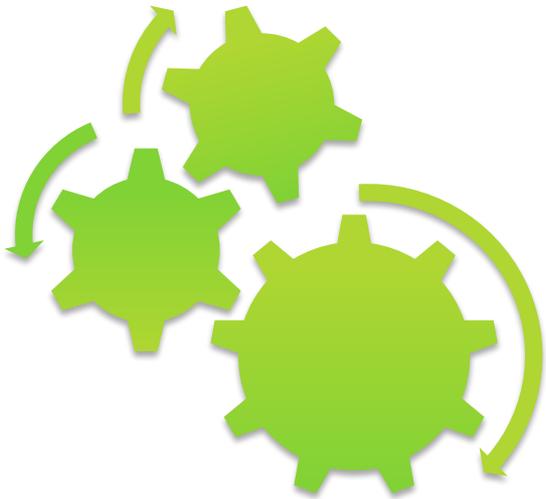
## (англ. НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические контрольные точки)



это систематическая идентификация, оценка и управление опасными факторами, которые существенно влияют на безопасность продукции.

### Система НАССР:

- Организационная структура
- Документы
- Производственные процессы
- Ресурсы, необходимые для реализации



# В соответствии с требованиями Технического Регламента Таможенного Союза № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» с 15.02.2015 г.

При осуществлении процессов производства (изготовления) и реализации пищевой продукции  
изготовитель должен:



# Принципы НАССР



1

- Проведение анализа опасностей

2

- Определение критических контрольных точек (ККТ)

3

- Установление критических пределов

4

- Установление мониторинга

5

- Определение корректирующих мер

6

- Установление процедур проверок

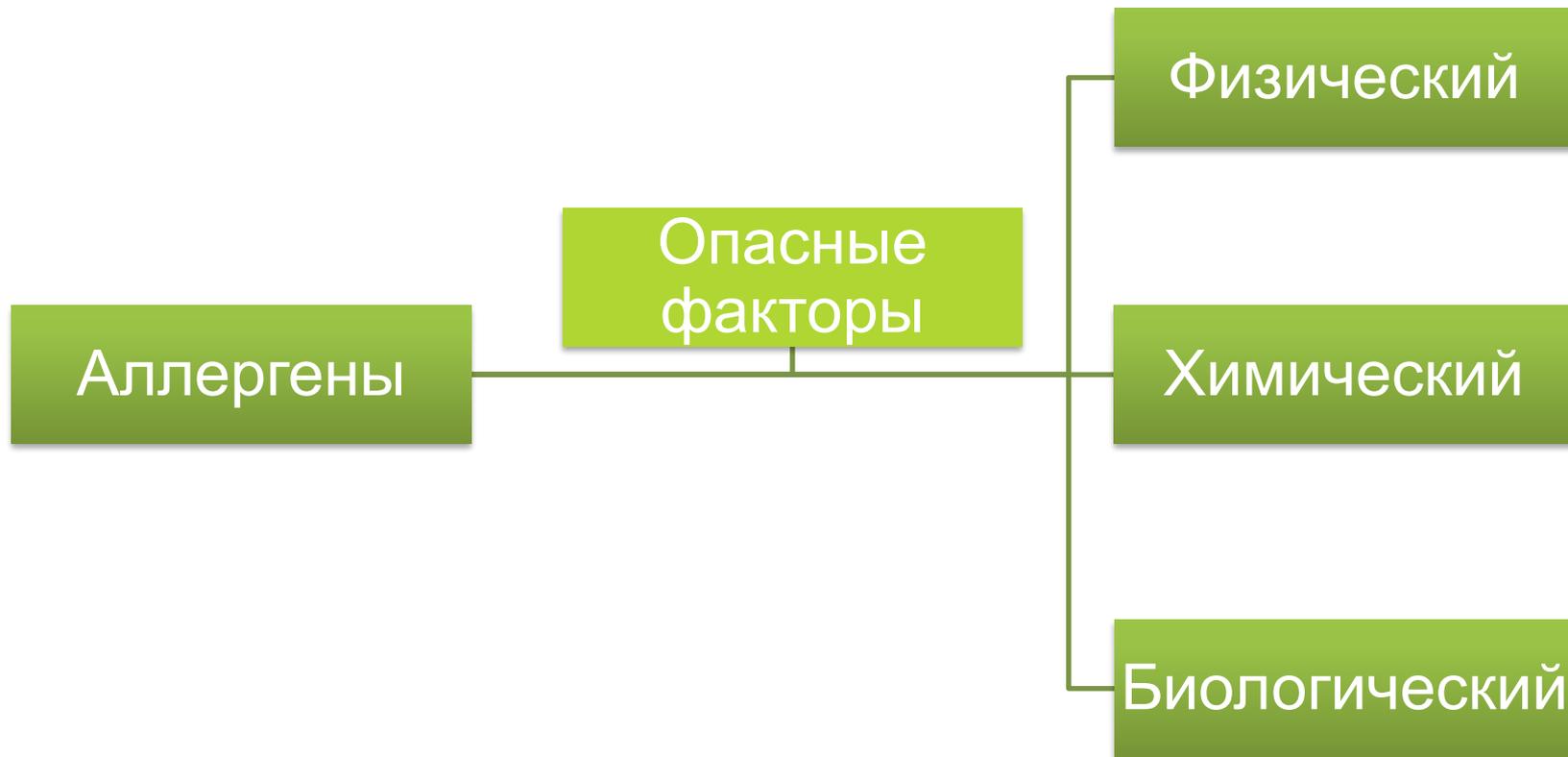
7

- Установление системы регистрации данных и документации





Опасный фактор – это биологический, химический, физический компонент в пищевом продукте, оказывающий неблагоприятное воздействие на здоровье человека.



# Что такое санитария и гигиена



Санитария и гигиена - это комплекс практических мер, направленных на обеспечение охраны здоровья и профилактику различных заболеваний.

## Цель:

- Укрепление и сохранение здоровья человека
- Защита условий труда, быта, отдыха и питания



## Пищевая безопасность

- Питание без вреда для здоровья
- Показатель отсутствия токсичных веществ
- Оправдание ожидания клиента
- Соответствие требованиям закона



# Программы предварительных мероприятий



Контроль за состоянием здоровья персонала

Техническое состояние объекта

Борьба с вредителями

Состояние/чистота поверхностей, контактирующих с продукцией

Защита продукции от порчи

Сбор и вывоз мусора

Уборка помещений и цехов

Предупреждение перекрестного загрязнения

Обучение персонала



Медицинская книжка



## МОЕМ РУКИ ПРАВИЛЬНО



Используйте  
щетку для  
мытья рук



ОСНОВНЫЕ ЗОНЫ  
ЗАГРЯЗНЕНИЯ РУК

Перед  
началом  
работы

После  
посещения  
туалета

После  
курения

После контакта  
с грязными  
поверхностями

После  
мытья рабочих  
поверхностей



## Когда мыть руки?

- Перед началом, во время и после работы
- После использования туалета
- После обработки мусора
- После еды, курения, кашля
- После обработки сырья
- После соприкосновения с деньгами



К санитарной одежде относятся халат, китель, фартук, головные уборы и перчатки. Санитарная одежда, как правило, надевается поверх форменной. Стоит обратить внимание:

- Обувь
- Головной убор
- Чистота санитарной одежды
- Предметы личного обихода
- Украшения

Важно  
!

- Закалывать санитарную одежду булавками и иголками **запрещено**



**СНИМИ  
РАБОЧУЮ ОДЕЖДУ  
ПЕРЕД ПОСЕЩЕНИЕМ  
ТУАЛЕТА**



Подготовка  
мясных п/ф



Перекресток

**ЧИСТАЯ ЗОНА**  
ВХОД ТОЛЬКО В СПЕЦОДЕЖДЕ



Перекресток  
СУПЕРМАРКЕТ

# <http://co.perekriostok.ru> / Подразделения Компании/Контроль качества/Документы для СМ к плановой проверке/Наглядные пособия



X5RETAILGROUP

Пятёрочка Перекресток СУПЕРМАРКЕТ КАРУСЕЛЬ ГИПЕРМАРКЕТ

- Средства поиска
- Подразделения Компании
  - Дирекция формата Супермаркет
  - Дирекция формата Гипермаркет
  - Охрана труда
    - Контроль качества
    - Сертификаты ЭЦП
    - Дирекция ИТ
- Отчеты
- Прочее
- ServiceDesk

- ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ СМ К ПЛАНОВОЙ ПРОВЕРКЕ
  - 1. Уставные документы
  - 10. Наглядные пособия
    - Наглядные плакаты Условия Хранения
    - Наглядные пособия для печати
    - 042-2014В1 Наглядное пособие Моем руки правильно.doc
    - 043-2014В1 Наглядное пособие Мойка мусорных баков.doc
    - 044-2014В1 Наглядное пособие Мойка унитазов.doc
    - 045-2014В1 Наглядное пособие Сними сан.одежду перед посещением туалета.doc
    - 046-2014В1 Наглядное пособие Запрещено стекло в цехе.doc
    - 047-2014В1 Наглядное пособие Чистая зона вход в спецодежде.doc
    - 048-2014В1 Наглядное пособие Внешний вид сотрудника на рабочем месте.doc
    - 049-2015В1 Наглядное пособие Мойка уборочного инвентаря.doc
    - 050-2015В1 Наглядное пособие Использовать пластиковые поддоны.doc
    - 051-2015В1 Наглядное пособие Запрещено хранение на полу.doc
    - 052-2015В1 Наглядное пособие Работать в перчатках.doc

# Журнал Здоровья (Ж-3)



№ п/п	Фамилия, Имя, Отчество	Место работы, профессия	Январь / дни:																												Принятые меры				
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28		29	30	31	
1.	Иванова Н. И.	повар	з	з	з	з	з	в	в	з	з	з	з	з	з	з	з	з	з	з	з	з	з	з	з	з	з	з	з	з	з	з	з	з	
2	Петрова Н. О.	повар	з	з	з	з	з	о	о	от	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	о	Отстране на от работы 22 января по причине заболевания.						
<b>Посетители</b>																																			
1	Воробьев А.А.	X5-Retail Инженер по оборудованию	з																																
Итого осмотрено:			3	2	2	2	2	0	0	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1				2	1	1	1	1	0	0	1	1	1	
В том числе отстранено			0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
Осмотр проводил ФИО																																			
Подпись																																			

Вспомогательный персонал, который проводит ремонтные работы, должен работать в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде и переносить инструменты в специальных закрытых ящиках, не допуская попадания инструментов в продукцию.



## НА РАБОЧЕЕ МЕСТО НЕ ДОПУСКАЮТСЯ



с неубранными  
волосами



в нездоровом  
состоянии



в неопрятной  
спецодежде

## НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ЗАПРЕЩЕНО



носить украшения,  
маникюр



курить



есть и пить

# Личная медицинская книжка (ЛМК)



- Работник должен пройти медосмотры и обследования в соответствии с пунктом №15 приложения №2 к приказу №302н, а именно:

Врачи - специалисты	Лабораторные функциональные исследования
<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> Терапевт</li><li><input type="checkbox"/> Рентгенолог</li><li><input type="checkbox"/> Дерматовенеролог</li><li><input type="checkbox"/> Оториноларинголог</li><li><input type="checkbox"/> Стоматолог</li><li><input type="checkbox"/> Акушер-гинеколог</li><li><input type="checkbox"/> Психиатр</li><li><input type="checkbox"/> Нарколог</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> рентгенография грудной клетки;</li><li><input type="checkbox"/> исследование крови на сифилис;</li><li><input type="checkbox"/> исследования на кишечные инфекции и на брюшной тиф;</li><li><input type="checkbox"/> мазок на стафилококка;</li><li><input type="checkbox"/> клинический анализ крови/ мочи;</li><li><input type="checkbox"/> ЭКГ;</li><li><input type="checkbox"/> биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина;</li><li><input type="checkbox"/> проведение бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследований;</li><li><input type="checkbox"/> маммография или УЗИ молочных желез (женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года);</li></ul> <p>исследования на гельминтозы;</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> баканализ (исследование на шигеллы и сальмонеллы)</li></ul>

# Требования к производственному инвентарю и таре согласно НАССР



- Производственный инвентарь и тара должны иметь маркировку в соответствии с обрабатываемым/размещаемым на них продуктом
- Использование инвентаря и тары, немаркированного согласно цехового назначения, не допускается
- Металлические конструкции должны быть изготовлены из нержавеющей стали
- Использование дерева для разделочных досок и других конструкций запрещено
- Посуду с трещинами, деформированную, с отколами и ржавчиной не используется





Важно  
!

- Мойка мясорубки необходима после **каждого** вида полуфабрикатов





Важно  
!

- Маркировать ножи необходимо под каждый вид сырья: **МС-мясо сырое, МВ-мясо вареное, З-зелень, Х-хлеб и т.д.**





# Журнал генеральных уборок (Ж-2)

Генеральная уборка проводится на всей территории магазина согласно плана – графика, утвержденного директором магазина.

Наименование объекта	Дата по графику	Фактическая дата	Наименование обработанных поверхностей, наименование и концентрация дезинфицирующих средств	Ф.И.О., подпись ответственного лица	Ф.И.О., подпись директора
Мясной цех	10.01.2018г.	11.01.2018г.	Оборудование, инвентарь – Эком-50М 0,4%. Полы, стены, витрины, камеры – Экочас 0,3%. Мусорные баки – Хлор Актив 0,016%.	Петрова Н.Н. _____	Иванова И.А. _____



# Поточность технологических процессов



## Перекрестное загрязнение:

- Готовая продукция/ Сырая продукция
- Отходы
- П/ф хранятся отдельно от сырья и готовой продукции

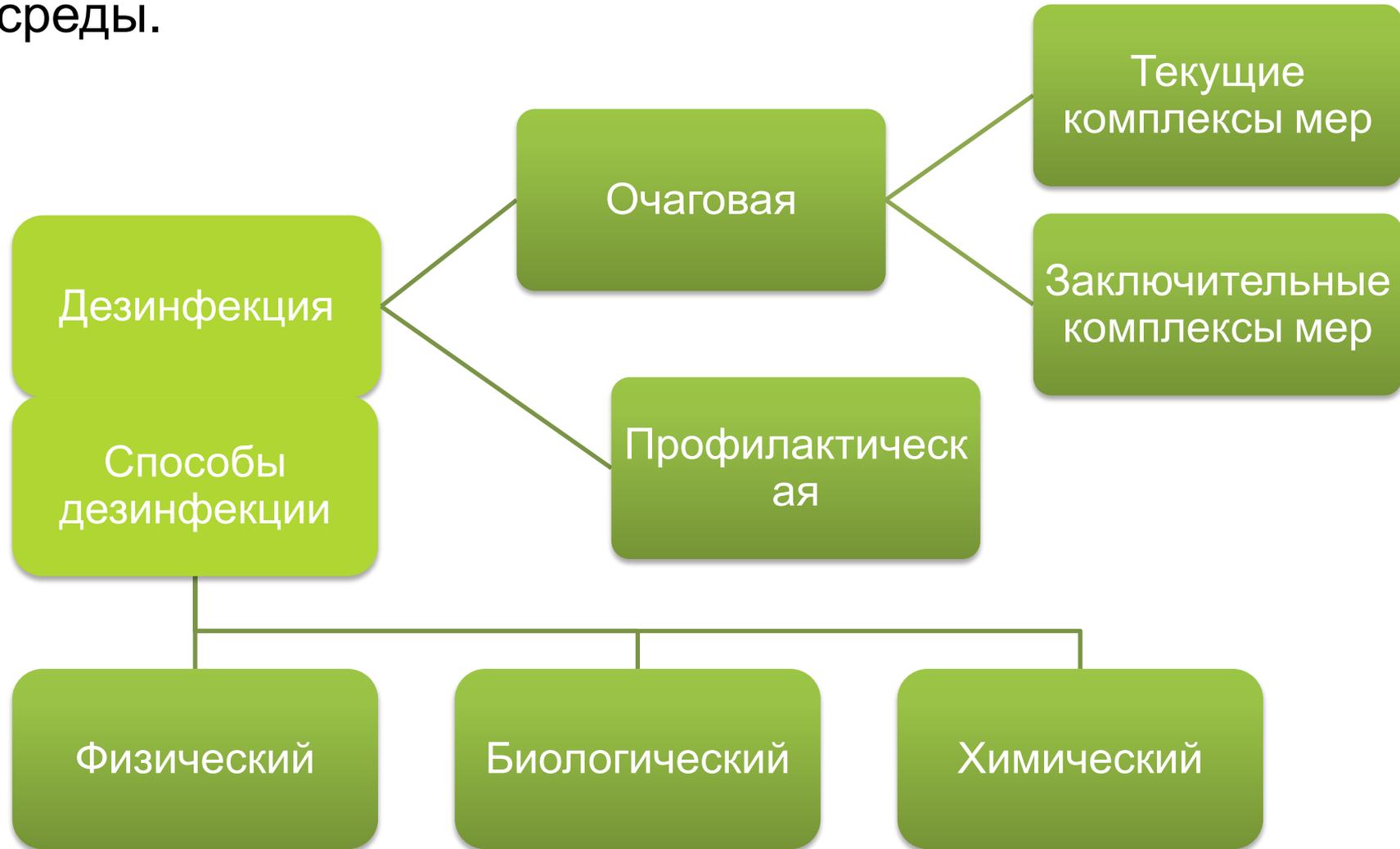


# Журнал проверки санитарно – технического состояния (Ж-10)

Дата	Объект контроля	Объекты контроля					Ответственный за контроль, ФИО , подпись
		Техническое состояние объекта (стены, полы, потолок, душевые кабины не требуют ремонта).	Технологическое (в том числе моечное) оборудование в рабочем состоянии	Номер заявки в HELP	Статус заявки	Решение	
01.01.18	мясной цех	Возле мойки рук отбита плитка	Нет замечаний	000123456	Критический Средний Низкий	Решено: замена плитки 10.02.18	Терехова М.В.
01.01.18	пекарня	Отсутствуют две плитки на потолке	Нет замечаний	000123456	Критический Средний Низкий	На рассмотрении	Терехова М.В.
01.01.18	дебаркадер	Сломаны ступеньки на служебном входе	Нет замечаний	000123456	Критический Средний Низкий	Срок решения заявки до 01.03.18	Терехова М.В.
01.01.18	Кассовый узел	Не горит лампочка на кассе №3	Нет замечаний	000123456	Критический Средний Низкий	Решено: замена лампочки 05.01.18	Терехова М.В.



**Дезинфекция** – это комплекс мероприятий, который направлен на уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний на объектах внешней среды.





# Бактерицидные лампы

Применяются в помещениях для обеззараживания воздуха.

Должны использоваться в мясном, рыбном, кулинарных, кондитерских цехах, при изготовлении полуфабрикатов, порционировании, фасовки готовых скоропортящихся продуктов.

Протирку от пыли проводить ежемесячно, только при отключенных от сети облучателей

Дата	Мясной цех Вкл/выкл.		Сумма	Рыбный цех Вкл/выкл.		Сумма	Горячий цех Вкл/выкл.		Сумма	Салатный цех Вкл/выкл.		Сумма	Кондитерский цех Вкл/выкл.		Сумма
20.01.16	19-00	20-00	1ч	19-00	20-00	1ч	19-00	20-00	1ч	19-00	20-00	1ч	19-00	20-00	1ч
21.01.16	19-00	20-00	2ч	19-00	20-00	2ч	19-00	20-00	2ч	19-00	20-00	2ч	19-00	20-00	2ч
22.01.16	19-00	20-00	3ч	19-00	20-00	3ч	19-00	20-00	3ч	19-00	20-00	3ч	19-00	20-00	3ч



**В соответствии с Постановлением Правительства  
от 30 декабря 2003 г.,  
№ 1065 –ПП «О совершенствовании организации и  
проведения дезинфекционных, дезинсекционных и  
дератизационных мероприятий на объектах города  
Москвы», необходимо:**

- Назначить ответственное лицо за проведение дезинфекционных мероприятий;
- Вести учет использования дезинфицирующих средств с проведением записей;
- Обеспечить на объекте наличие неснижаемого запаса дезинфицирующих средств.



# <http://co.perekriostok.ru> /Подразделения Компании/Контроль качества/Документы для СМ к плановой проверке/Дезинфицирующие и моющие средства

X5RETAILGROUP

Пятёрочка Перекресток КАРУСЕЛЬ



- Средства поиска
- Подразделения Компании
  - Дирекция формата Супермаркет
  - Дирекция формата Гипермаркет
  - Охрана труда
    - » ВАКЦИНАЦИЯ
    - » Журналы
    - » Инструкции по охране труда
    - » Локальные документы по охране труда
    - » Медосмотры
    - » Несчастные случаи
    - » Обучение
    - » Положения, регламенты, нормы по охране труда
    - » Приказы
  - » Контроль качества
  - » Сертификаты ЭЦП
  - » Дирекция ИТ
- Отчеты
- Прочее
- ServiceDesk

- Ж-2 журнал генеральных уборок 01.03.2016.doc
- Дезинфицирующие и моющие средства
  - Инструкции на дезинфицирующие средства ЦФО
    - Декларации и сертификаты на дезинфицирующие средства
    - 086-2016-В1 Бонадерм Ультра кожный антисептик.pdf
    - 094-2016-В1 Рабочая Инструкция перечень моющих и дезинфицирующих средств ЦФО.pdf
    - 095-2016-В1 Перечень поверхностей подлежащих мойке и дезинфекции ЦФО.pdf
    - Инструкция по дезинфекции бытовых помещений и уборочного инвентаря.pdf
    - Инструкция по дезинфекции оборудования и холодильных камер.pdf
    - Инструкция по дезинфекции производственного инвентаря и тары.pdf
    - Кожный антисептик для производственного персонала.pdf
    - Маркеровка емкости с рабочим раствором ЭКОЧАС.docx
    - Маркеровка емкости с рабочим раствором Экон50М.docx
    - Образец Приказ о назначении ответственного по дезсредствам для СМ.docx
  - Инструкции на моющие средства ЦФО
    - Сертификаты
    - 087-2016-В1 Чистые трубы чистящее средство.pdf
    - 088-2016-В1 Эволайн для мытья посуды.pdf
    - 089-2016-В1 Эволайн Универсал.pdf
    - 090-2016-В1 Эволайн для стекол.pdf
    - 091-2016-В1 Эволайн Сода эффект.pdf
    - 092-2016-В1 Эволайн антинакипин.pdf
    - 093-2016-В1 Эволайн антижир.pdf
    - 096-2016-В1 Бонасепт жидкое мыло.pdf

# Журнал учета дезинфицирующих средств (Ж-12)



Получено		Израсходовано		Остаток (л)	ФИО лица и подпись лица, ответственного за учет дезсредства
Наименование дезинфицирующего средства	Количество (л)	За период с _____ по _____	Количество (л)		
ЭКОЧАС	2	01.09.2016-01.10.2016	0,5	1,5	Петрова Н.Н.
Хлор-Актив	1кг	01.09.2016-01.10.2016	0,2 кг	0,8 кг	Петрова Н.Н.
Эком-50М	3	01.09.2016-01.10.2016	0,5	2,5	Петрова Н.Н.
Бонадерм-АФ	10	01.09.2016-01.10.2016	2	8	Петрова Н.Н.



# Правила приемки

## Поставщик

- Гигиена транспортного средства, наличие у водителя медицинской книжки, халата/форменной одежды
- Температура (продукта и / или транспортировки)
- Документы, подтверждающие качество товара

## Продукт

- Не выгружать на землю
- Избегать разрыва цепи охлаждения
- Органолептические показатели
- Упаковка
- Маркировка, Сроки годности



# Журнал входного контроля сырья (Ж-1)



Дата поступления сырья	Наименование сырья	Поставщик/Изготовитель	Количество	Наличие входящих документов (сертификат, декларация, вет. св-во, др.)	Соответствие упаковки (целостность, маркировка)	Органолептическая оценка (внешний вид, запах, цвет, консистенция)	Условия транспортировки и (спецтранспорт, температурный режим, отметка о дезинфекции кузова, товарное соседство)	Температура продукта на поверхности/ в толще	Дата выработки и (час, число, месяц, год)	Подписи лиц, ответственных за приемку и входной контроль
10.01.18 г.	Свинина, лопатка	ООО «Мираторг»	15 кг	№ 456123789	Соответствует	Соответствует	Соответствует	+4,8 °С / +3,0 °С	06.01.18г.	Подпись
10.01.18 г.	Сыр «Российский»	ООО «Сыробогатов»	5 кг	№ 345674339	Соответствует	Соответствует	Соответствует	+4,8 °С / +3,0 °С	10.11.17г.	Подпись



# Правила хранения

- Ничего на полу (земле)
- Принцип FIFO
- Правильный температурный режим хранения
- Разделение продовольственных и не продовольственных товаров
- Нет продуктов с истекшим сроком годности
- Отсутствуют пустые коробки







# Пищевые отходы

К пищевым отходам относятся отходы кухонь и организаций общественного питания, а также продукты питания, потерявшие свои потребительские свойства.

За прилавочная зона



Кулинарный цех



Зона дебаркадера



ЗОНА БРАКА



# Биологические отходы

К биологическим отходам относятся отходы, получаемые при переработке пищевого и непищевого сырья животного происхождения.

Мясной цех



Рыбный цех



Зона дебаркадера





**Хранение ОТХОДОВ  
в тележках  
категорически  
запрещено!**



**Хранение  
ОТХОДОВ без  
холодильника  
не более 24 часов!**





# ВЫВОЗ ОТХОДОВ

- Хранить Акты с талоном об утилизации в течение года;
- Риски: 500 000 – 700 000 руб. на юр. лицо 10.8. п.3 КоАП РФ;
- Все договора и график вывоза выложены на <http://co.perekriostok.ru>

# Журнал ККТ №1 (Ж-17)



При проведении анализа опасностей в СП группой по НАССР была определена одна ККТ-контроль температуры в толще крупнокусковой продукции при ее приготовлении.

## ЖУРНАЛ Контроль учёта режимов приготовления крупнокусковой продукции (ККТ №1)

### Внимание!

- Журнал прошить, пронумеровать страницы, скрепить печатью
- Срок хранения журнала 1 год
- Периодичность заполнения – каждая партия **крупнокусковой** продукции
- Заполняет заведующий производством



Дата изготовления/ № передаточной ведомости	Наименование изделий	Параметры приготовления			Заключение	Корректирующие действия	ФИО	Подпись
		Время (начало), мин	Время (конец), мин	Тем-ра (конец), °C				
01/08/17	Кура гриль тушка	09-00	10-20	85	Соответствует	-	Иванов	
01/08/17	Кура гриль тушка	09-00	10-10	80	Не соответствует	Доготовка 10 минут, повторная проверка температуры	Иванов	



# Качественные журналы



В соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза [021/2011](#) "О безопасности пищевой продукции", сито и магнитный уловитель металлических примесей должны прочищаться не реже одного раза в смену.

## ЖУРНАЛ

### Учета проверки и очистки мукопросеивательной системы

Дата очистки и проверки	Наименование муки	Производитель	Тип металлопримесей	Количество металлопримесей	Подпись
01.07.2017г.	Ржаная мука	ООО «Коломенский»	отсутствуют	отсутствуют	

Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету) и ведут записи по использованию фритюрных жиров.

## ЖУРНАЛ

### Контроля качества и учета фритюрных жиров используемых для жарки в производстве

Дата и час начала использования жира	Вид фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Время окончания жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Использование оставшегося жира		Подпись контролирующего
					Переходящий остаток	Утилизировано жира	
01.01.09 10.00	Масло подсолнечное	Отличное	16.00	Удовлетворительное	-	10 л	Подпись

# Внедрение программы HACCP

<http://co.perekriostok.ru>

1 раз в квартал





Наименование	Кто заполняет	Периодичность заполнения
Ж1 – Журнал входного контроля сырья	Начальник производства	При каждой приемке сырья
Ж2 – Проведение генеральных уборок	Ответственный сотрудник	1 раз в месяц – плановая ген. уборка + внеплановые по потребности
Ж3 – Журнал здоровья	Начальник производства	Ежедневно
Ж4 – Журнал учета температурно-влажностных режимов	Ответственные сотрудники	Два раза в день
Ж-5 Учет проверки и очистки мукопросеивателя	Начальник производства	При каждом просеивании муки
Ж-8 Оценка фритюрных жиров	Начальник производства	При использовании фритюра
Ж-9 Учет времени работы бактерицидной лампы (один журнал на все лампы)	Ответственный сотрудник	При каждом использовании лампы
Ж-10 Журнал проверок санитарно-технического состояния	Директор магазина	1 раз в неделю
Ж-11 Журнал дератизации	Специалист по дератизации и дезинсекции	Дератизация – 1р./мес., дезинсекция – 1р./2 нед.
Ж-12 Учет дезинфицирующих средств	Ответственный за приемку и разведение дез. средств	1 раз в месяц
Ж-13 Передаточная ведомость	Начальник производства (мясное производство, рыбный цех, кулинария)	Ежедневно при каждой передаче готовой продукции в зал
Ж-14 Бракеражный журнал (планирование) пекарня	Начальник производства (пекарня)	Ежедневно при каждой передаче готовой продукции в зал
Ж-17 Контроль учета режимов приготовления крупнокусковой продукции	Начальник производства	При приготовлении каждой партии крупнокусковой продукции
Ж-21 Учет отходов 1 класса опасности	Ведет ответственный сотрудник только при использовании люминисцентных ламп	При перемещении ламп на временное хранение
Ж-22 Учет отходов	Подрядчик	При каждом вывозе



# Производственный контроль

Процесс производственного контроля охватывает всю цепочку производства продукта питания от закупки сырья до реализации и утилизации отходов.

В процессе производственного контроля проверяется:

- качество сырья;
- контроль условий хранения и транспортировки;
- очистка помещений, оборудования, инвентаря;
- контроль за здоровьем персонала;
- борьба с насекомыми и грызунами;
- контроль качества готовой продукции;
- утилизация отходов;
- исследование воды, воздуха;
- соблюдение технологических режимов;
- наличие документов и ведение записей;
- контроль за соблюдением личной гигиены;
- управление некачественной продукцией, сырьем.



# Расположение критических точек

T1 – Торговый зал, складские помещения (смывы)

Оборудование

Инвентарь

Руки персонала

T2 – Торговый зал, складские помещения, доготовочные цеха. Реализуемая готовая продукция, в том числе продукция вырабатываемая производственными цехами

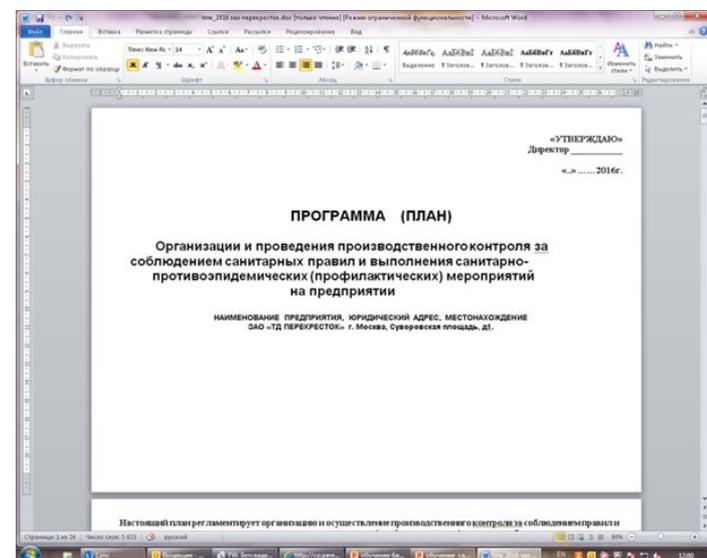
T3 – Вода питьевая разводящая сеть

T4 – Складские помещения

Контроль за работой холодильного оборудования

T5 – Контроль условий труда – микроклимат, освещенность, шум

T6 – Борьба с насекомыми, грызунами и другими вредителями





## Основные причины инцидентов, вызванных пищей:

- Плохое качество сырья
- Несоответствующее обращение с сырьем
- Изменение в формуле продукта (неправильное дозировка, замена другим сырьем и ингредиентами)
- Изменения в процессе производства продукта(нарушение технологического процесса)
- Перекрестное загрязнение
- Несоответствующая уборка / чистка (дезинфекция)
- Несоответствующее материально-техническое обслуживание оборудования



## Преимущества НАССР:

- Предупреждающая система управления
- Дополняет и усиливает систему управления качеством
- Повышает доверие / удовлетворенность клиента
- Инструмент управления рисками
- Снижение числа жалоб за счет обеспечения стабильного качества продукции
- Создание репутации производителя качественного и безопасного продукта



# Штрафы со стороны контролирующих органов (РПН, РСН)



Статья 14.43 КоАП	Правонарушение	Повторное совершение правонарушения
На граждан	1 000 – 2 000 руб.	4 000 – 5 000 руб. с конфискацией предметов административного правонарушения
На должностное лицо	10 000 – 20 000 руб.	30 000 – 40 000 руб./ административное приостановление деятельности сроком до 90 суток с конфискацией предметов административного правонарушения
На юридическое лицо	100 000 – 300 000 руб.	700 000 – 1 000 000 руб. с конфискацией предметов административного правонарушения/административное приостановление деятельности сроком до 90 суток с конфискацией предметов административного правонарушения

# Структура отдела санитарии, гигиены и сертификации ЦФ



Начальник отдела	Шумриков Вячеслав
Главный инженер по экологии	Овчаренко Надежда
Менеджер по сертификации	Карапетова Тамара
Менеджер по претензиям	Швед Дмитрий
Менеджер по санитарии	Лебедев Павел
Менеджер по санитарии	Кусакина Дарья
Менеджер по санитарии	Юськив Елена
Менеджер по санитарии	Гордеева Светлана
Менеджер по санитарии	Малахов Никита



# Дивизиональные менеджеры по санитарии, гигиене и сертификации



- Нижняя Волга
  - Ольга Давыдова
- Юг
  - Алла Моргачева
- Северо - Запад
  - Людмила Егармина
- Черно-земье
- Урал
  - Кристина Пилипчук
- Верхняя Волга

# Чем занимается отдел?

- Проведение внутренних аудитов магазинов сети с предоставлением отчета в форме чек – листа. Снятие с реализации недоброкачественной продукции, с последующим списанием. Контроль за проведение корректирующих мероприятий директорами магазинов после проведения аудита.
- Актуализация внутренних стандартов, процедур, инструкций компании в рамках системы пищевой безопасности НАССР.
- Организация и выполнение программы производственного контроля.
- Организация и проведение внутреннего обучения сотрудников. Ввод новых программ обучения.
- Подготовка меморандумов о снятии продукции с реализации и решение вопроса о дальнейшей ее утилизации.
- Работа с претензиями, поступающими от покупателей магазинов.
- Взаимодействие с контролирующими органами (Роспотребнадзор, Россельхознадзор, Управление ветеринарии, Прокуратура).
- Консультация сотрудников компании по вопросам санитарии, пищевой безопасности, требований технических регламентов.

# По каким вопросам Вы можете обратиться?



- По вопросам, возникающим при подготовке магазина к проверкам контролирующими органами.
- По вопросам, возникающим во время проведения проверок.
- Консультация при получении постановлений, оплате штрафов, подготовке отчетов и ходатайств в контролирующие органы.
- По вопросам проведения и выполнения корректирующих мероприятий внутренних аудитов.
- По вопросам осуществления производственного контроля, проведения лабораторных исследований и испытаний.
- При поступлении претензий от покупателей.
- При необходимости разъяснить вопросы, касающиеся действующих нормативных документов, внутренних стандартов, процедур, инструкций.
- При необходимости внести изменения в маркировку термочека магазина.

# Упражнение



# «Найди ошибку»

