

Сертификация системы санитарно-гигиенической безопасности - ХАССП

Сертификация системы санитарно-гигиенической безопасности - ХАССП



Система критических точек обеспечивает предупреждающий и систематический подход к своевременной идентификации санитарно-гигиенической опасности и к ограничению ее возникновения. Последовательное применение выразительно снижает не только санитарно-гигиенические, но и экономические потери на производстве. Система критических точек ориентируется на ключевые факторы, которые влияют на безопасность и санитарно-гигиеническую безвредность продовольствия в целой продовольственной цепочке, начиная от разработки сырья и кончая его продажей.

Система ХАССП служит для управления биологическими, химическими или физическими факторами, которые влияют на продукты питания и могут способствовать нарушению их безопасности.

С повышающимися требованиями к санитарно-гигиенической безопасности продуктов питания была внедрена добровольная сертификация системы критических точек ХАССП. Сертификация системы критических точек производителя демонстрирует функционирующую и действующую систему выполнения требований, превышающих рамки национального законодательства, проверенную независимым сертификационным органом.

Выгоды сертификации системы критических точек:

- Выполнение требований самых требовательных заказчиков (торговых сетей и транснациональных организаций);
- Потверждение выполнения требований, находящихся выше рамок минимальных требований национального законодательства
- Гарантия стабильности производственного процесса и вместе с тем стабильное и высокое качество предоставляемых услуг и продукции заказчикам
- Доказательство пригодности, действенности и эффективности созданной системы критических точек третьей независимой стороной;
- Постановка качества системы управления на более высокий уровень, усовершенствование организационной структуры организации;
- Улучшение порядка и повышение эффективности в целой организации;
- Оптимализация расходов – редукция производственных расходов, снижение расходов на несоответствующую продукцию, экономия сырья, энергии и других ресурсов;
- Снижение экономических потерь в отношении маркировки, точности наполнения, взвешивания и т.д.

Сертификация системы санитарно-гигиенической безопасности - ХАССП



Предложение услуг CQS

- Ситуационный аудита
- Сертификационный аудит (два-ступенчатой), ресертификационный аудит
- Аудиты проводимые в английском, немецком или русском языках
- CQS сертификаты

Контакт

CQS

Prosecká 412/74
190 00 Praha 9 - Prosek
Чешская Республика

Контактные лица

Руководитель органа по сертификации CQS

Яна Олшанска jolsanska@cqs.cz

Вас может информировать о сертификационных процедурах CQS, условиях сертификации и административных, организационных и технических аспектах в течении сертификации

Секретарь органа по сертификации CQS

Ленка Адамчикова ladamcikova@cqs.cz

Вас может информировать о сертификационных процедурах CQS, условиях сертификации и технических аспектах в течении сертификации

Регистрационный номер компании (IČ):

69346305

Идентификационный номер налогоплательщика(DIČ):

CZ69346305

CQS z.s. поддерживается Городского суда в Праге, номер файла L 58728

СЕРТИФИКАЦИЯ СОГЛАСНО ХАССП