

ООО «Формула вкуса»	<p style="text-align: center;">СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</p> <p style="text-align: center;">Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции</p>	Р СМБПП -04-2021
---------------------	---	------------------

виды тараканов, все виды муравьев, вши книжные, чешуйницы, сверчки домовые и другие.

- Насекомые - вредители сырья и материалов: кожи и мехов – моли, кожееды; древесины – точильщики и другие.
- Самые разнообразные другие насекомые, вероятность попадания которых в продукцию велика в результате проникновения внутрь производства на привлекающий их свет и запах, залета на зимовку, заползания в тепло из-за отрицательного воздействия неблагоприятных природных факторов.
- Дикие и синантропные виды птиц: домовый воробей, городской голубь, серая ворона и другие.
- Холоднокровные животные: змеи, ящерицы, лягушки и другие.

Необходимо отнести к этому списку бродячих и прикормленных кошек и собак - одних из потенциально опасных источников инфекционных заболеваний, гельминтов и паразитирующих на них кровососущих членистоногих (блох, клещей и пр.).

Как принципы ХАССП находят отражение в системе пест – контроля?

Система ХАССП включает 7 основных принципов.

- Перечень опасных факторов.
- Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления).
- Предельное значение параметров, контролируемых в критических контрольных точках.
- Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).
- Порядок действий в случае отклонения предельных значений параметров, контролируемых в критических контрольных точках.
- Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемого обращения пищевой продукции требованиям ТР ТС.
- Ведение и хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции.

ООО «Формула вкуса»	<p style="text-align: center;">СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</p> <p style="text-align: center;">Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции</p>	Р СМБПП -04-2021
---------------------	---	------------------

С целью обеспечения единого подхода оценки внедрения анализа рисков на всех этапах обращения пищевой продукции Роспотребнадзором разработаны методические рекомендации «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовление) пищевой продукции на основе принципов ХАССП».

ХАССП классифицирует виды опасностей, которые включают в себя вещества, факторы или условия, связанные с пищевыми продуктами и могут привести к заболеваниям, травмам или смерти людей.

Их разделяют на физические, биологические, химические.

1-й принцип: Перечень опасных факторов.

В рамках мероприятий пест – контроля - борьбы с вредителями - проводится анализ опасностей на контролируемом объекте.

Цель анализа - разработка списка опасностей, которые являются значимыми для потребителей и могут с большой долей вероятности принести им вред, если опасности не контролируются и не управляются.

Выявляемые опасности:

-биологические – в результате действия живых организмов, в т.ч. микроорганизмов (возбудителей зоонозных и зооантропонозных инфекций, возбудителей кишечной группы, простейших, вирусов и т.д., их токсинов и продуктов жизнедеятельности), переносчиками которых являются грызуны, членистоногие, птицы, пресмыкающиеся;

-химические – ненамеренно попавшие в продукцию химикаты (инсектициды, родентициды и др.);

- физические – фактический биологический и прочий материал (трупы птиц, грызунов, членистоногих, остатки дератизационных приманок, как субстанция и др.)

Первичное визуальное и последующее инструментальное обследование проводится для определения вида вредителя и уровня заселенности с последующей оценкой пест - риска.

2-й принцип: Перечень критических контрольных точек (ККТ) процесса производства (изготовления).

ООО «Формула вкуса»	<p style="text-align: center;">СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</p> <p style="text-align: center;">Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции</p>	Р СМБПП -04-2021
---------------------	--	------------------

Стандарты по менеджменту качества безопасности пищевой продукции предполагают наличие программы и внедрение соответствующих мероприятий по защите продукции. Особое внимание уделяется контрольным точкам (ССР-critical control points), являющимся местом проведения контроля.

С этой целью для составления программы пест – контроля проводятся:

- опрос (анкетирование) работников технических служб;
- обследование визуальное (обнаружение вредителей, их следов, троп, гнезд, помета и прочих следов жизнедеятельности);
- установка средств контроля вредителей-точек пест - контроля (ТПК - следовые и клеевые площадки, механические ловушки, нетоксичные приманки в виде блоков внутри контрольно-истребительных контейнеров/КИК/, сигнальные ленты на входных отверстиях этих устройств);
- определение мест возможного и физического проникновения грызунов и членистоногих в помещения.

3-й принцип: Предельное значение параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

Установление критериев, разделяющих допустимые и недопустимые величины.

В соответствии с СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» эффективной считается дератизация на объектах, обеспечивающая отсутствие грызунов в течение 3-х месяцев, на незастроенной территории населенного пункта допускается до 3% попадания грызунов в установленные ловушки в течение суток.

Показателями эффективности дезинсекционных мероприятий согласно СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведения дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих считается отсутствие насекомых во всех помещениях объекта:

- более 1 месяца для клопов, мух;

ООО «Формула вкуса»	<p style="text-align: center;">СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</p> <p style="text-align: center;">Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции</p>	Р СМБПП -04-2021
---------------------	--	------------------

-более 2 месяцев для тараканов, блох, гамазовых клещей;

-более 3 месяцев для муравьев.

То есть в соответствии с СанПиН, определяющими критические пределы, необходимо разработать предупреждающие действия:

-со стороны Заказчика – обеспечение санитарно – технического состояния и санитарногигиенического содержания объекта;

-со стороны Исполнителя - выполнение превентивных (предупреждающих) и в дальнейшем (по показаниям) истребительных мероприятий, препятствующих заселению объекта грызунами и членистоногими.

В программе для каждого объекта критерии безопасности продукции документально представляются в стандартах организации, осуществляющей пест-контроль или другой производственный документации.

4-й принцип: Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления).

Разработка системы мониторинга.

В системе менеджмента безопасности пищевой продукции СМБП, где подробно описаны программы предварительных требований (PRP) и даны практические рекомендации по ним, размещение приборов мониторинга вредителей определяется по результатам первичного обследования. Места расположения устройств мониторинга для грызунов и насекомых отображаются на плане объекта.

5-й принцип: Порядок действий в случае отклонения предельных значений параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

В пест – контроль включается перечень корректирующих мероприятий по борьбе с вредителями внутри зданий и на прилегающей территории.

Эти мероприятия отражаются для каждой критической контрольной точки:

-установка дополнительных средств контроля;

-применение нетоксичных ловушек (для грызунов и членистоногих внутри помещений), с приманками - на прилегающей территории;

-замена средств мониторинга и истребления;

ООО «Формула вкуса»	<p style="text-align: center;">СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</p> <p style="text-align: center;">Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции</p>	Р СМБПП -04-2021
---------------------	--	------------------

- выемка отловленных вредителей или их трупов;
- мойка и дезинфекция средств мониторинга и истребления;
- проведение выборочных обработок по показаниям;
- анализ данных с точек пест – контроля;
- инспекционные проверки в зонах повышенного риска.

6-й принцип: Периодичность проведения проверки на соответствие требованиям стандартов.

Перечень мероприятий, подтверждающих, что план пест - контроля выполним по борьбе с вредителями внутри зданий и на прилегающей территории:

- контроль средств мониторинга и истребления;
- анализ данных точек пест – контроля;
- составление письменных рекомендаций по улучшению санитарного состояния прилегающей территории;
- составление письменных рекомендаций по улучшению санитарного и технического состояния помещений, зданий, строений.

7-принцип: Ведение и хранение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции.

Документирование всех процедур:

- отчеты о проверке точек контроля. Пест – контролеры ведут записи для каждого устройства о его состоянии, выявленных вредителях и их численности по выбранной службой пест - контроля методике.
- отчеты о средствах пест - контроля – указывают вредителя, названия пестицидов, конкретные места нанесения и методы применения, дозировки, действующие вещества, время проведения работ.
- итоговый отчет - вносят обобщенные результаты обследования – визуального и инструментального осмотра, опроса персонала-с указанием обнаруженных вредителей или следов их присутствия, с перечислением мероприятий, проведенных для нормализации ситуации. Определяют конкретные рекомендации по зонам и отдельным участкам с указанием

ООО «Формула вкуса»	<p style="text-align: center;">СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</p> <p style="text-align: center;">Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции</p>	Р СМБПП -04-2021
---------------------	--	------------------

желательных сроков их исполнения. Особое внимание уделяют внесению обобщенных данных по критическим точкам, данных о нарушении санитарного режима и снижении эффективности ловчих устройств по вине персонала производства.

В соответствии с программой пест – контроля производится оценка пест риска, которая является основным элементом программы и системы ХАССП. Согласно ХАССП выделяют четыре степени риска, отражающие тяжесть последствий от реализации опасного фактора.

Цель ХАССП и, соответственно, пест – контроля на принципах ХАССП минимизировать риски, связанные с производством продуктов питания. В современных условиях пест – контроль начал широко внедряться не только на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, но и в высокотехнологичных отраслях промышленного производства: фармацевтической и микроэлектронной промышленности, на предприятиях биопрепаратов, на парфюмерно-косметических предприятиях и ряде других.

ООО «Формула вкуса»	<p style="text-align: center;">СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</p> <p style="text-align: center;">Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции</p>	Р СМБПП -05-2021
---------------------	---	------------------

УТВЕРЖДАЮ
ООО «Формула вкуса»

_____ А.А. Белов
«__» _____ 202__ г.

Процедура по приему посетителей в производственных помещениях.

Перед посещением производственных участков сопровождающий должен пригласить представителя производственной лаборатории предприятия для визуального осмотра посетителя на наличие признаков заболеваний, который должен внести запись в журнале учета посетителей. Посетитель также должен расписаться в этом журнале, подтверждая тем самым отсутствие заболеваний. При наличии признаков заболевания посетителю запрещается проходить в производственные помещения. При отсутствии признаков заболеваний, посетитель должен пройти инструктаж посетителя в соответствии с требованиями.

По завершении проведения инструктажа сопровождающий обязан проводить посетителя на участок для переодевания.

Посетитель на участке для переодевания обязан:

- снять верхнюю одежду и украшения;
- надеть головной убор и чистую санитарную одежду так, что она полностью закрывала личную одежду;
- надеть санитарную обувь;
- положить ручную кладь (сумка, пакет, зонт и т. д.) в шкафчик.

Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию посетителю запрещается:

- проносить в производственные помещения мелкие предметы;
- проносить в производственные помещения фото и видео оборудование;
- застегивать санитарную одежду иголками, булавками;
- хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (мобильные телефоны, зеркала, расчески и т. д.).

ООО «Формула вкуса»	<p style="text-align: center;">СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</p> <p style="text-align: center;">Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции</p>	Р СМБПП -05-2021
---------------------	---	------------------

После переодевания сопровождающий должен направить посетителя в санитарную комнату для мытья рук.

Посетитель должен:

- тщательно вымыть руки теплой водой с мылом;
- высушить при помощи одноразовых бумажных полотенец.

Во время нахождения в производственных помещениях посетителю запрещается:

- ходить без сопровождающего;
- выходить из состава группы посетителей;
- вступать в общение с персоналом без разрешения сопровождающего;
- прикасаться к сырью, готовой продукции, оборудованию.

Во время посещения сопровождающий обязан вести постоянное наблюдение за действиями посетителя, и в случае нарушения требований настоящей инструкции, вывести его из производственных помещений, завершив посещение.

По завершении визита сопровождающий должен:

- вывести посетителя из производственных помещений;
- сделать отметку об убытии посетителя.

Посетитель по завершении визита должен:

- снять головной убор и поместить в специально обозначенную емкость на участке для переодевания;
- снять санитарную обувь и одежду и поместить в шкафчик на участке для переодевания.

ООО «Формула вкуса»	<p style="text-align: center;">СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</p> <p style="text-align: center;">Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции</p>	Р СМБПП -05-2021
---------------------	---	------------------

УТВЕРЖДАЮ
ООО «Формула вкуса»

_____ А.А. Белов
«__» _____ 202__ г.

СТАНДАРТ ОРГАНИЗАЦИИ

1. Область применения

Настоящий стандарт устанавливает порядок посещения административных и производственных помещений ООО «Формула вкуса» с целью ознакомления, установления деловых отношений, проверок со стороны контролирующих организаций.

Настоящий стандарт распространяется на все структурные подразделения предприятия и обязателен для выполнения всеми работниками предприятия.

2. Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы ссылки на следующие нормативные документы:

ТР ТС 021/2011 Технический регламент «О безопасности пищевой продукции»

ГОСТ Р ИСО 9000-2011 Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь;

ГОСТ Р 51705.1-2001 Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

СТО 01-2015 Стандарт организации. Управление документами.

3. Термины и определения, сокращения

Сокращения, используемые в настоящем стандарте:

Сокращение Расшифровка сокращения

СМБПП Система менеджмента безопасности пищевой продукции

ООО Общество с ограниченной ответственностью

СТО Стандарт организации

СП Структурное подразделение

РСП Руководитель структурного подразделения

ООО «Формула вкуса»	<p style="text-align: center;">СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</p> <p style="text-align: center;">Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции</p>	Р СМБПП -05-2021
---------------------	--	------------------

ФИО Фамилия, Имя, Отчество

В настоящем стандарте предприятия применены термины по ГОСТ Р ИСО 9000, ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001, а также термины с соответствующими определениями:

Поставщик - организация или лицо, предоставляющее продукцию (услугу).

Договор - документ о взаимных обязательствах, принятый в результате переговоров.

4. Общие положения

4.1 Посетителями являются:

- представители фирм, состоящих в договорных отношениях с ООО «Формула вкуса»
- представители контролирующих организаций;
- другие лица.

4.2 Не допускаются к посещению организации лица, которые являются:

- бактерионосителями возбудителей кишечных инфекций (дизентерии, сальмонеллеза, брюшного тифа, паратифов А и В, холеры, гепатитов и др.), стафилококка, гельминтов, паразитарных заболеваний, туберкулеза, венерических заболеваний, ВИЧ инфекции);
- больными вышеперечисленными заболеваниями;
- больными вирусными заболеваниями (гриппом, ОРВИ с насморком, кашлем, температурой);
- с травмами и заболеваниями кожных покровов (порезами, ожогами, нагноениями, дерматитами);
- с другими установленными инфекционными заболеваниями.

4.3 Не разрешается посетителям:

- проходить на территорию предприятия без регистрации на проходной;
- проходить в производственные помещения без спецодежды;
- производить на территории предприятия фото- и видеосъемку;
- выходить из состава группы посетителей;
- ходить по территории предприятия и производственным помещениям без сопровождения сотрудников предприятия;

ООО «Формула вкуса»	<p style="text-align: center;">СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</p> <p style="text-align: center;">Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции</p>	Р СМБПП -05-2021
---------------------	--	------------------

- проносить записывающие устройства;
- прикасаться к продовольственному сырью, продуктам и оборудованию.

4.4 Руководитель подразделения, либо уполномоченный им сотрудник подразделения, в которое прибыли посетители, обязаны лично встретить и сопровождать прибывших посетителей в течение всего времени нахождения их на территории предприятия.

4.5 Предварительно, до входа посетителей на территорию предприятия, руководитель подразделения, либо уполномоченный им сотрудник подразделения, в которое прибыли посетители, обязан провести Инструктаж посетителей в соответствии с Приложением А.

4.6 Порядок посещения производственных помещений.

4.6.1 Посещение производственных помещений производится только в присутствии сопровождающего лица.

4.6.2 Посещение производственных помещений представителями сторонних организаций, состоящих в договорных отношениях с ООО «Формула вкуса» или других лиц с целью решения производственных и хозяйственных вопросов, разрешается по согласованию с директором.

4.6.3 Дата и время посещения согласовываются не позднее чем за один день до даты посещения производственных помещений.

4.6.4 При посещении производственных помещений посетители обеспечиваются комплектом санитарной одежды.

4.6.5 Посещение производственных помещений в период объявления эпидемии гриппа и других заболеваний запрещается.

4.6.6 После посещения предприятия группы посетителей на предприятии производятся санитарно - дезинфицирующие мероприятия.

5. Ответственность

5.1 Ответственность за прием посетителей на предприятии возлагается на руководителей СП.

Приложение А (обязательное)

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ

1. Допуск на предприятие запрещен:

- посторонним лицам без предварительного разрешения.
- лицам являющимся бактерионосителями возбудителей кишечных

ООО «Формула вкуса»	<p style="text-align: center;">СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</p> <p style="text-align: center;">Руководство по системе менеджмента безопасности пищевой продукции</p>	Р СМБПП -05-2021
---------------------	--	------------------

инфекций (дизентерии, сальмонеллеза, брюшного тифа, паратифов А и В, холеры, гепатитов и др.), стафилококка, гельминтов, паразитарных заболеваний, туберкулеза, венерических заболеваний, ВИЧ инфекции);

- больным вышеперечисленными заболеваниями;
- больным вирусными заболеваниями (гриппом, ОРВИ с насморком, кашлем, температурой);
- больным с травмами и заболеваниями кожных покровов (порезами, ожогами, нагноениями, дерматитами);
- больным другими установленными инфекционными заболеваниями.

2. При входе в производственную зону каждый посетитель обязан надеть специальную одежду.

3. Запрещается передвижение посетителей по территории предприятия без сопровождения.

4. Запрещено фотографирование любых объектов на территории предприятия без разрешения.

5. Посетителям на территории предприятия запрещено касаться руками продукции и оборудования.

Примечание: персонал предприятия гарантирует, что полученная информация будет использована только в целях предупреждения заболеваний среди сотрудников предприятия и заражения производимой продукции.

del

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2020
		Издание 1

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
«ФОРМУЛА ВКУСА»
(ООО «Формула вкуса»)**

КОНТРОЛЬНЫЙ

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Формула вкуса»

_____ А.А. Белов

«_____» _____ 2020г.

**СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА**

**8.5.4 Порядок мониторинга критических контрольных точек в процессе производства.
Порядок действий в случае отклонения значений параметров в критических
контрольных точках**

Введен впервые

Дата введения _____

Издание № 1

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания (копии) без разрешения ООО «Формула вкуса»

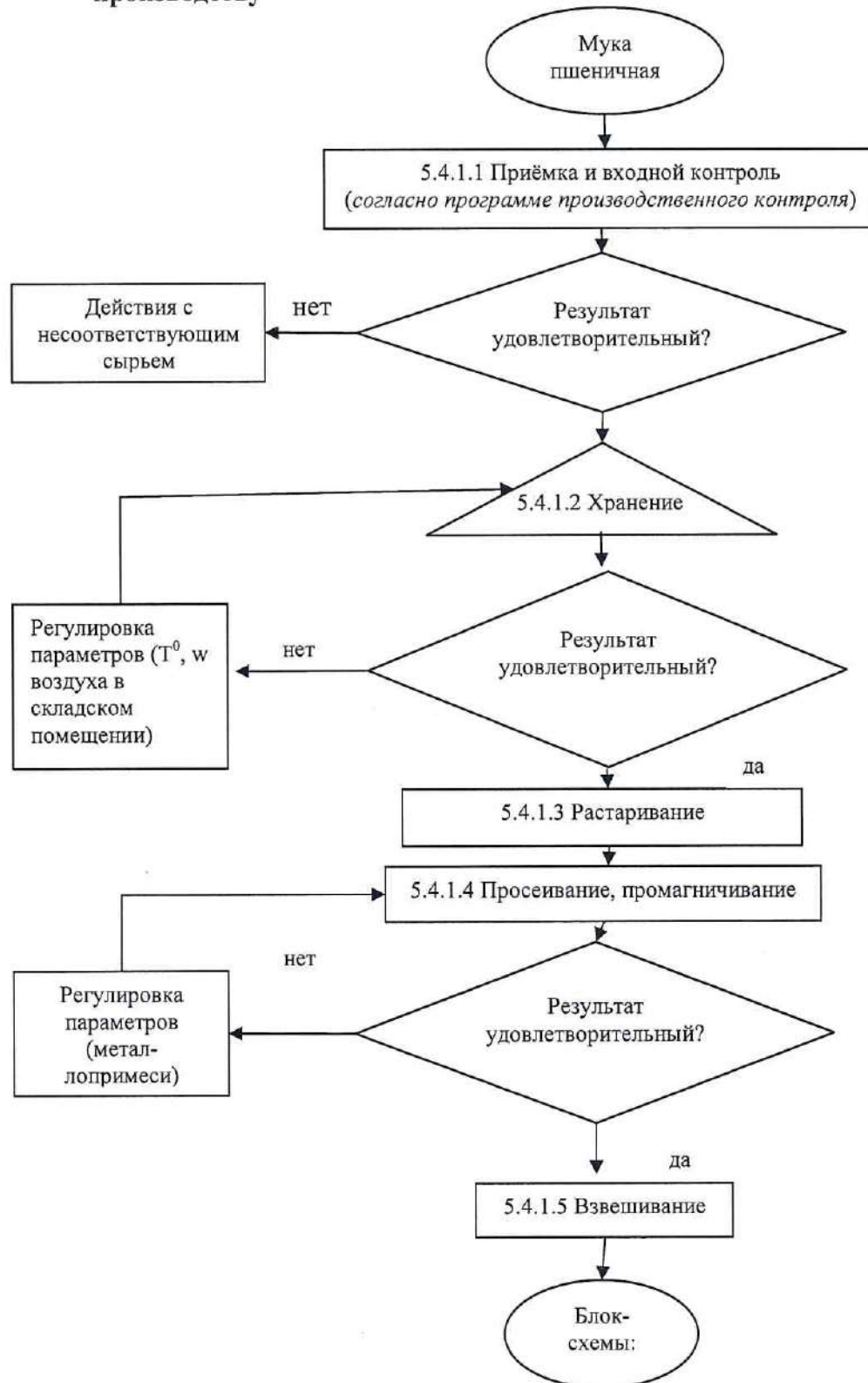
г. Ейск
2020

А.А.

ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

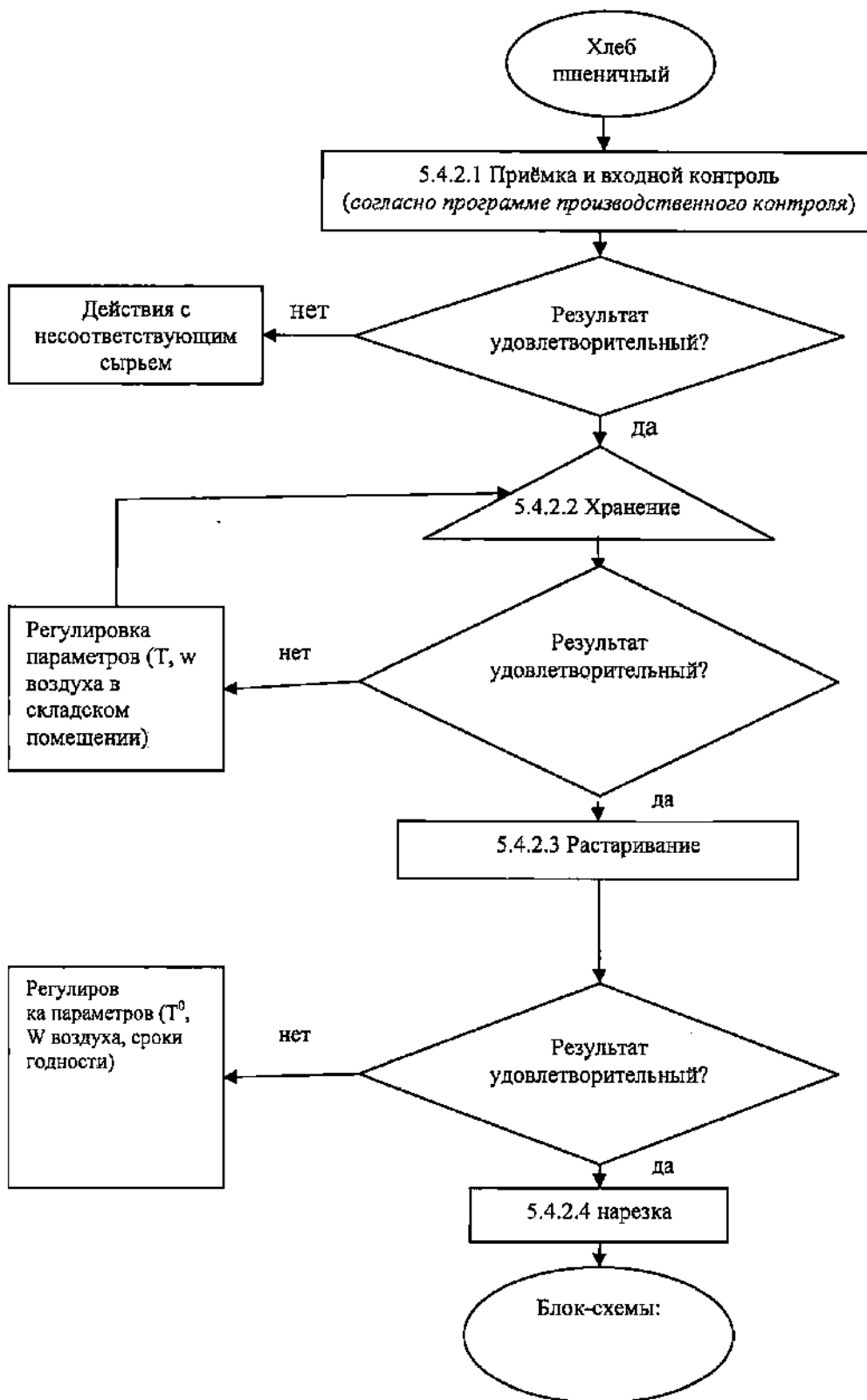
Блок-схемы подготовки сырья к производству

8.5.4.1 Блок-схема подготовки пшеничной муки высшего и первого сортов к производству



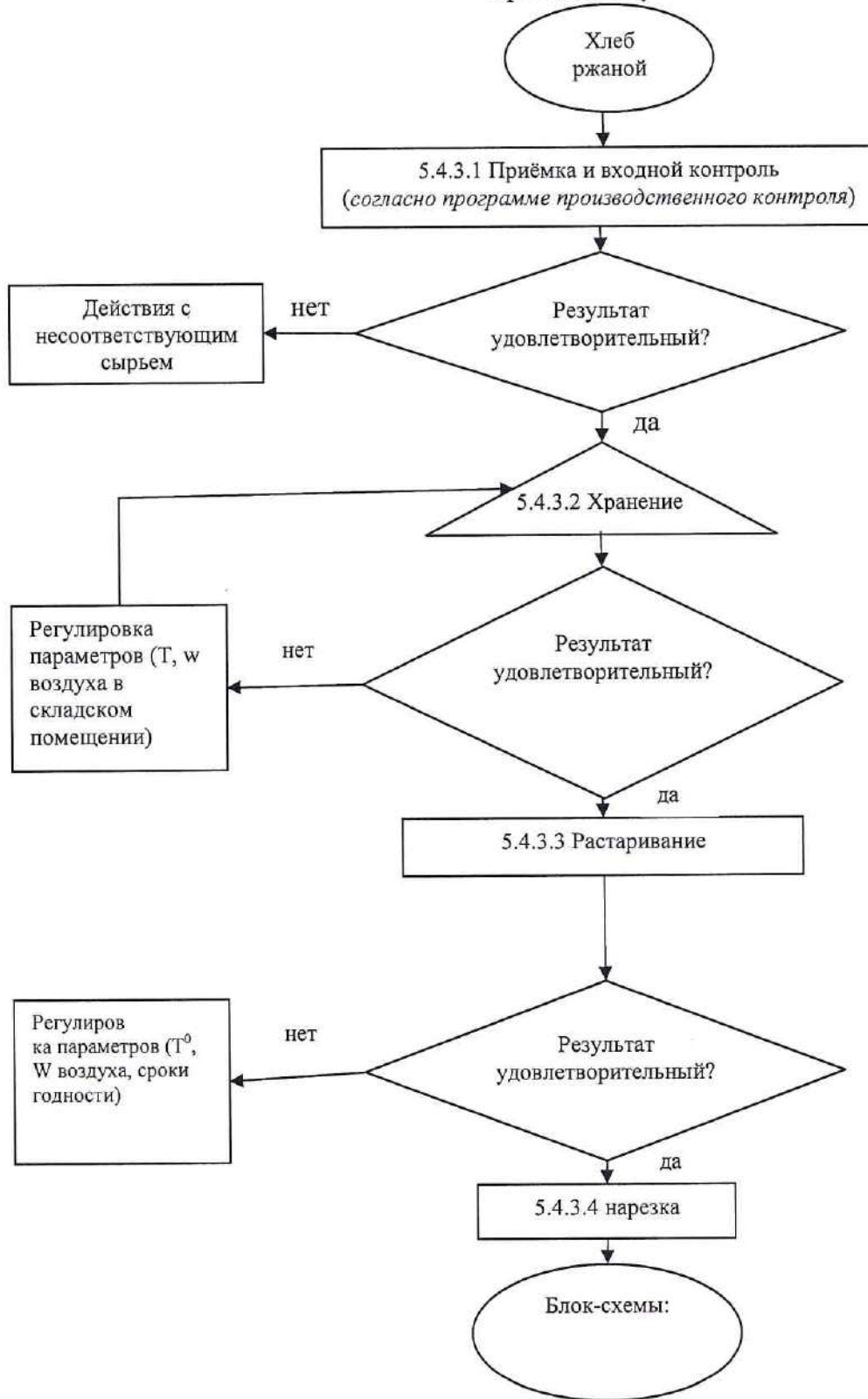
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8. 5.4.2 Блок-схема подготовки хлеба пшеничного к производству



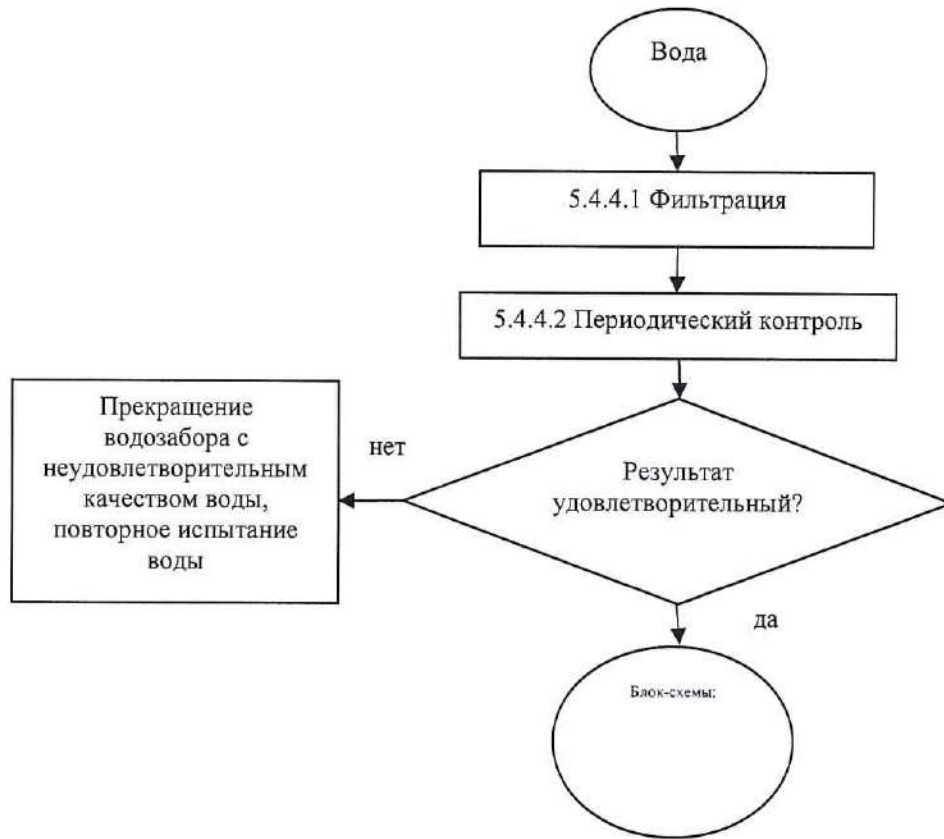
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.3 Блок-схема подготовки хлеба ржаного к производству



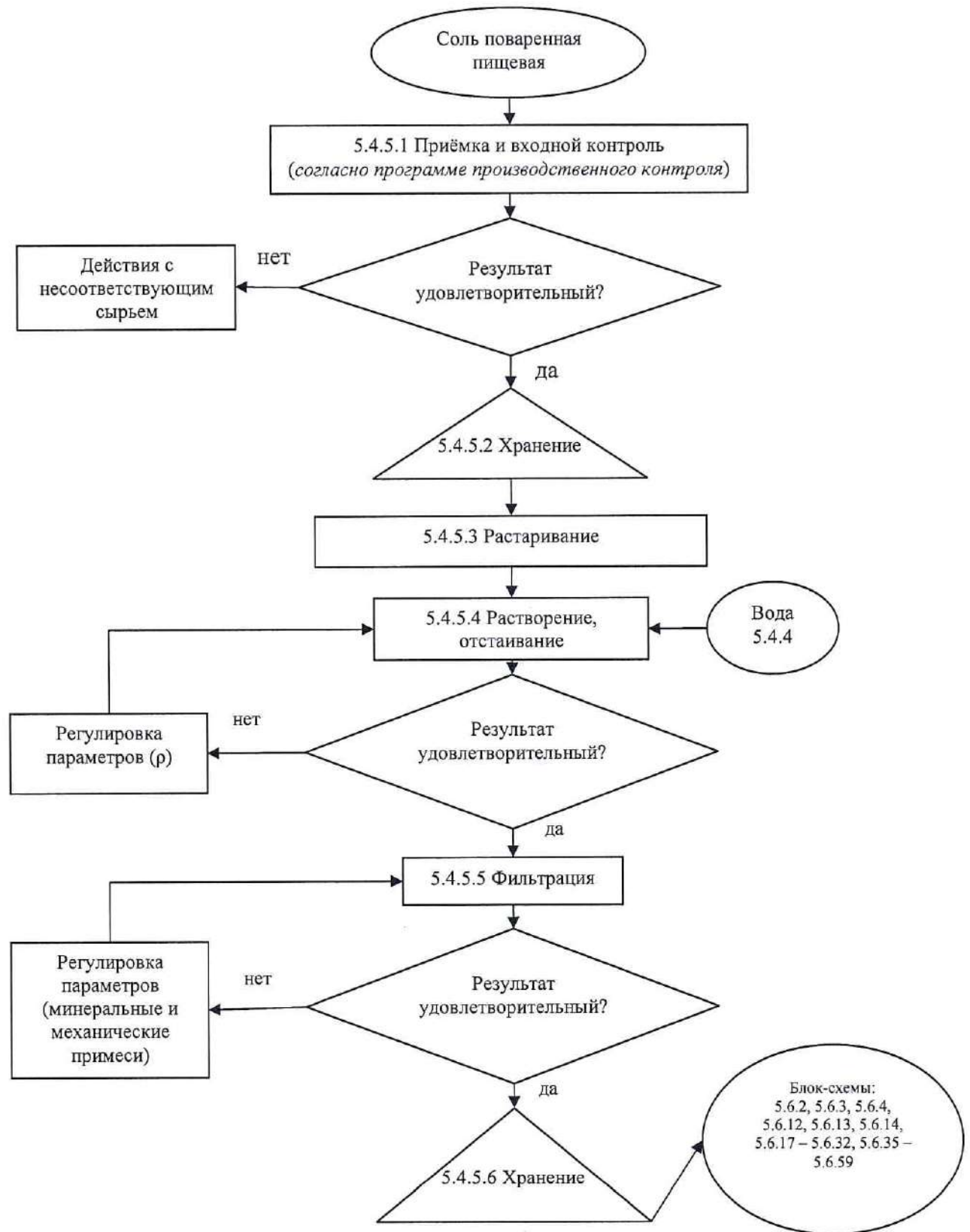
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.4 Блок-схема подготовки воды к производству



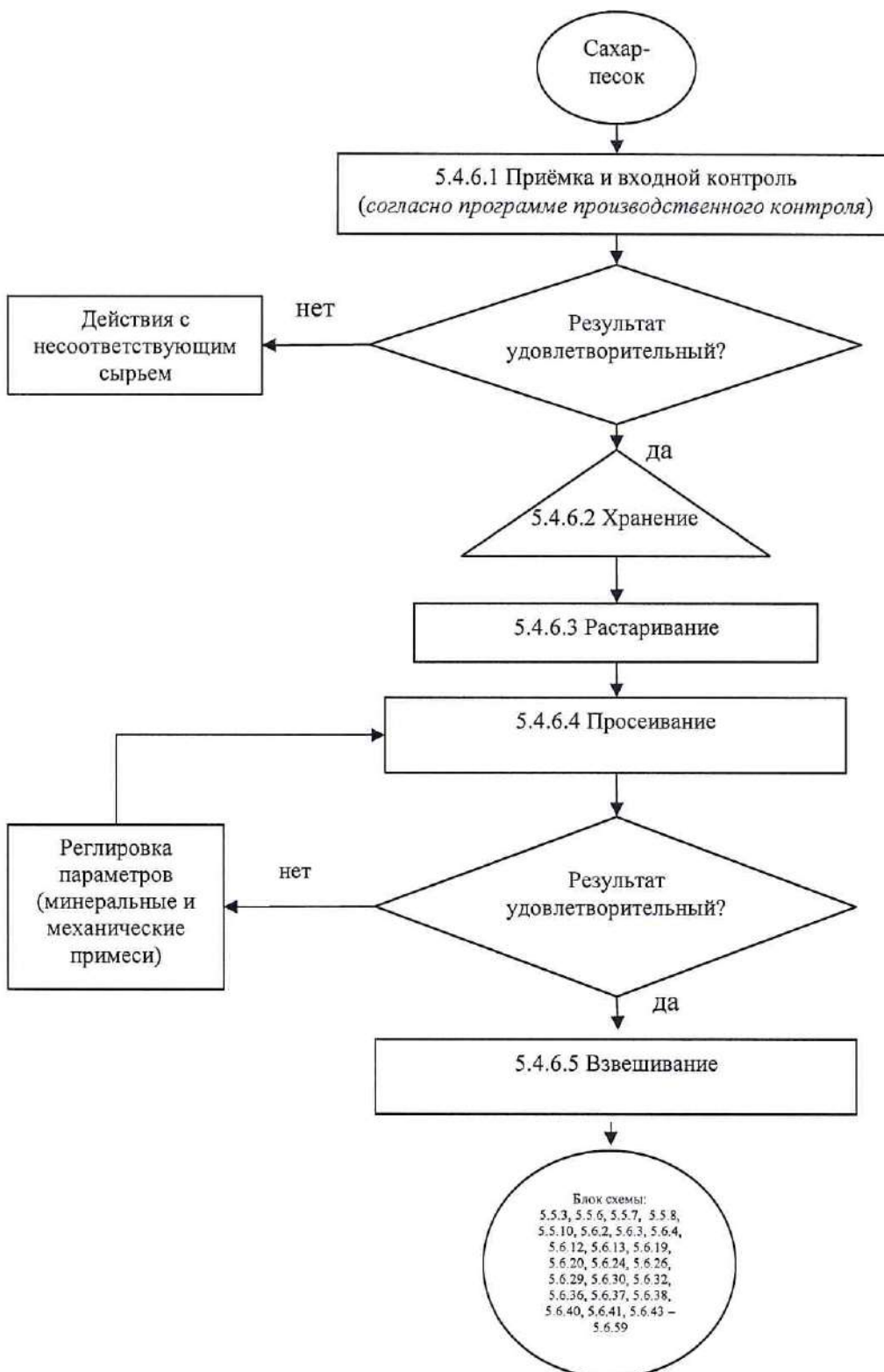
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.5 Блок-схема подготовки соли поваренной пищевой к производству



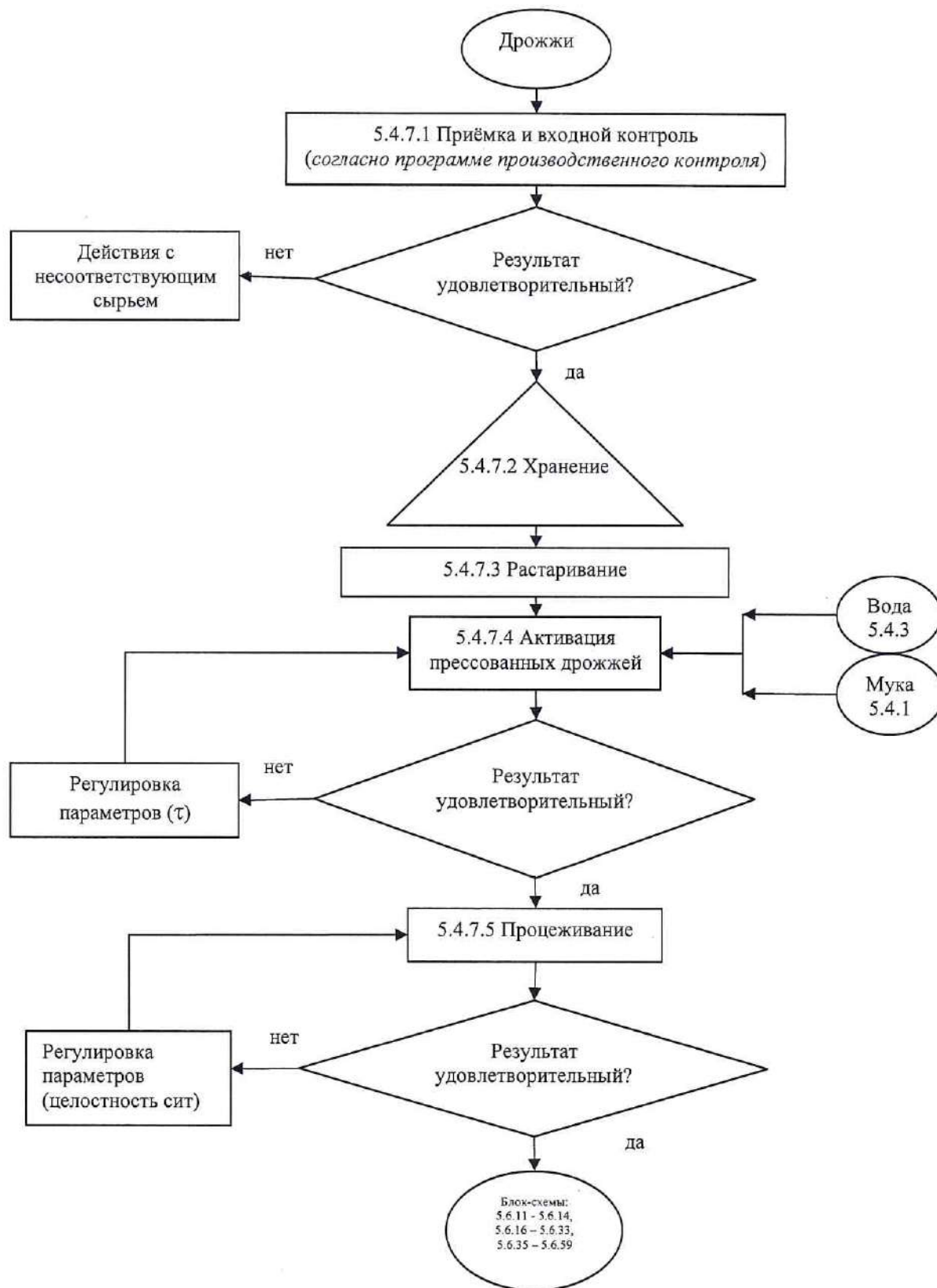
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.6 Блок-схема подготовки сахара-песка к производству



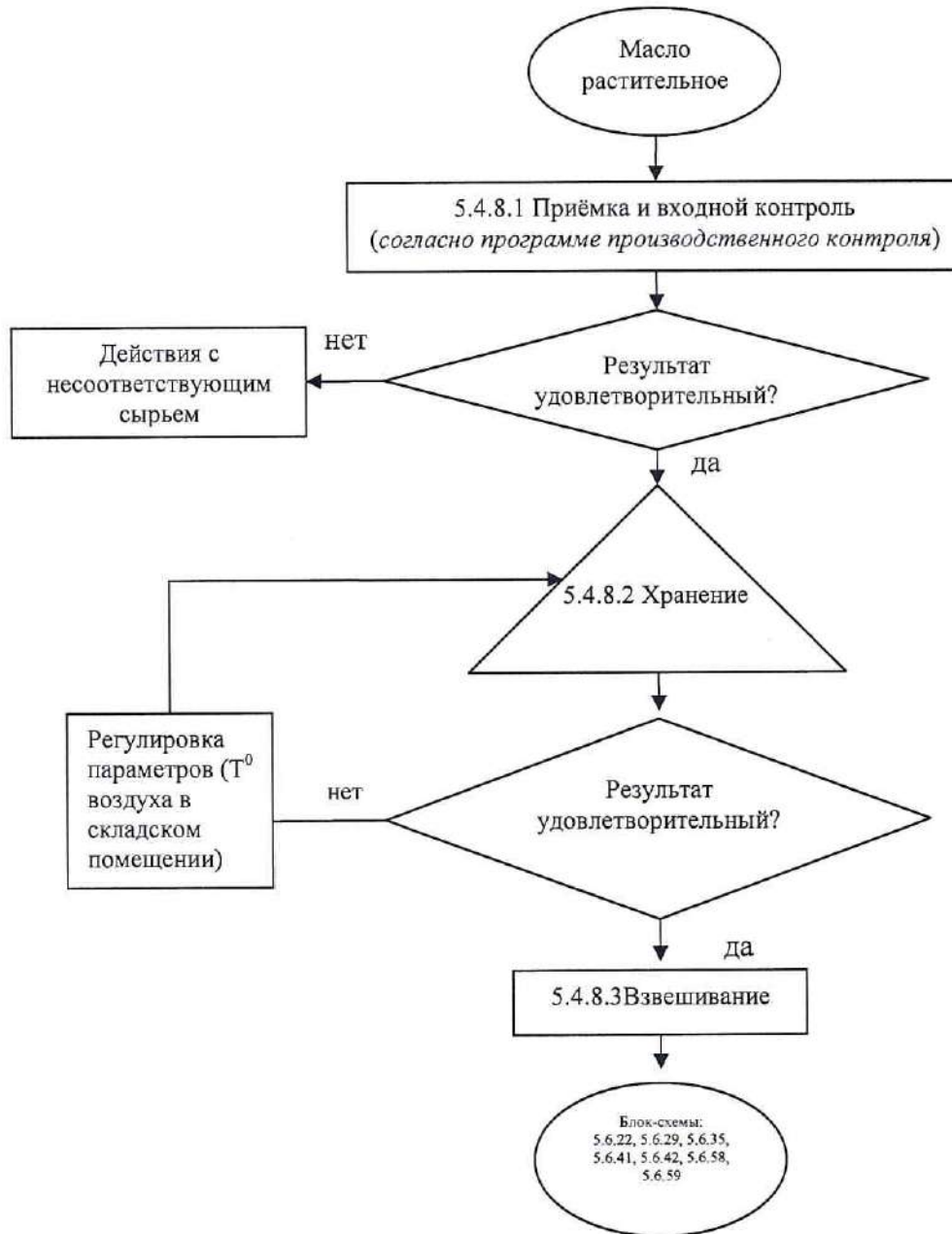
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.7 Блок-схема подготовки дрожжей хлебопекарных прессованных к производству



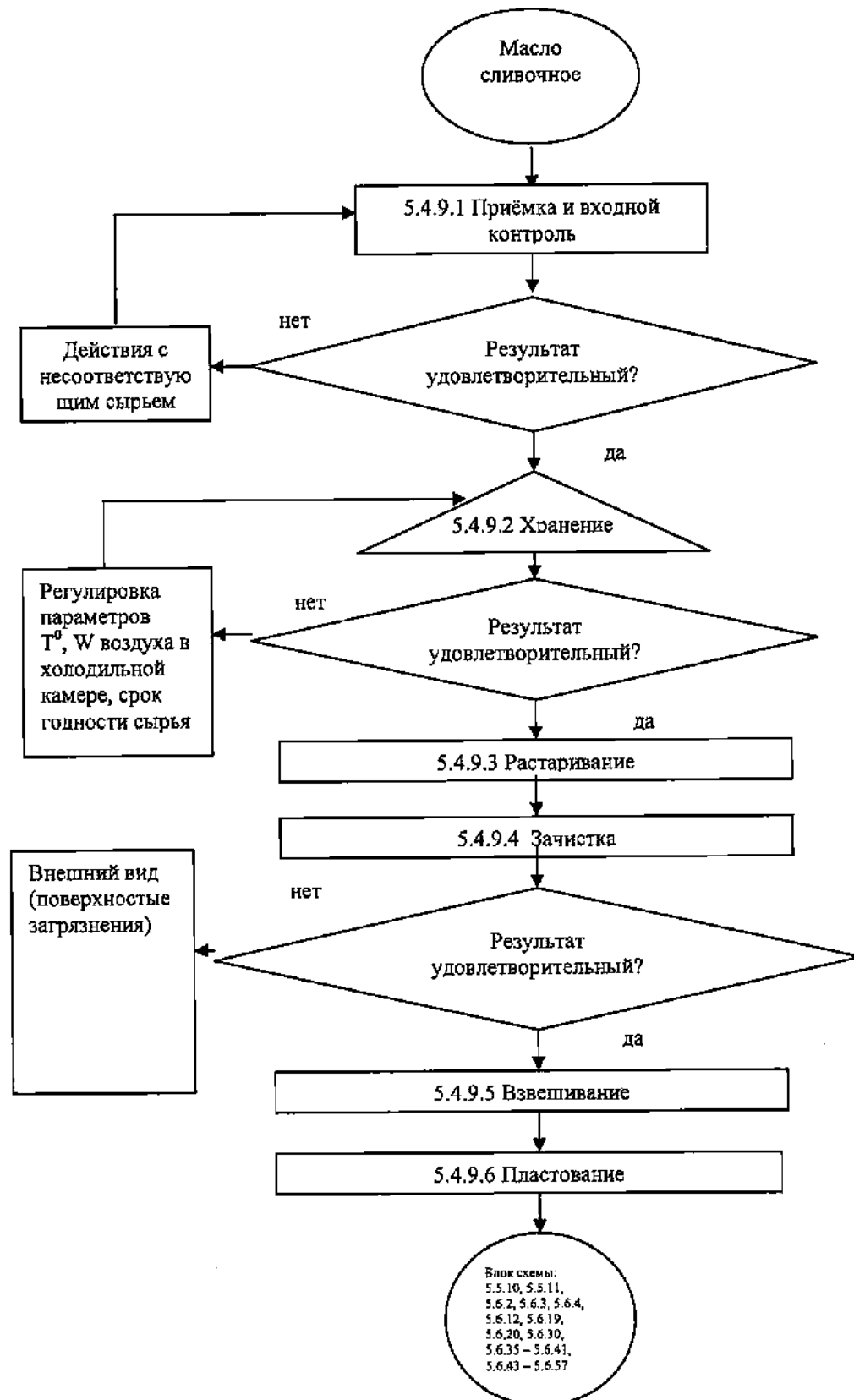
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.8 Блок-схема подготовки масла растительного к производству



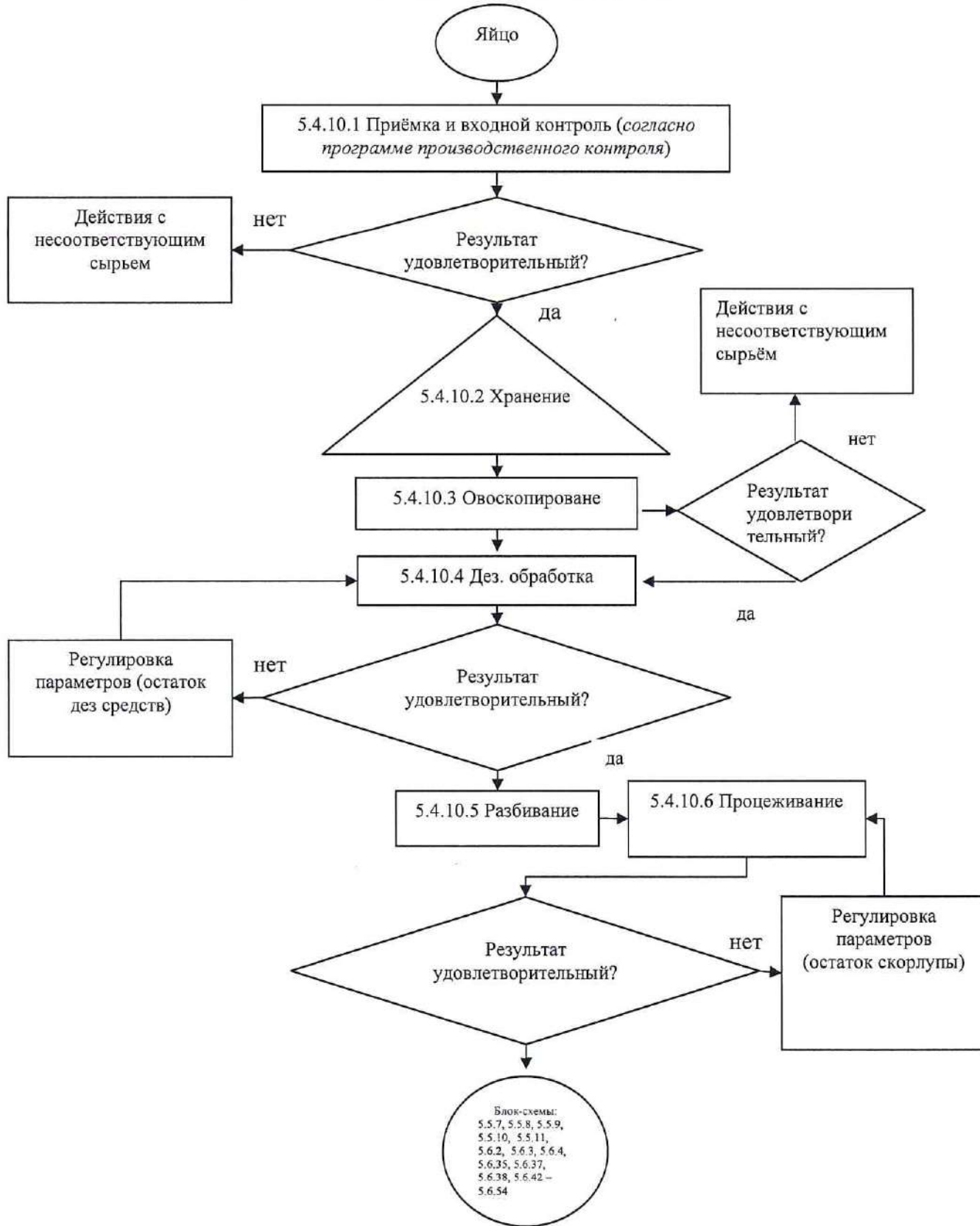
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.9 Блок-схема подготовки масла сливочного к производству



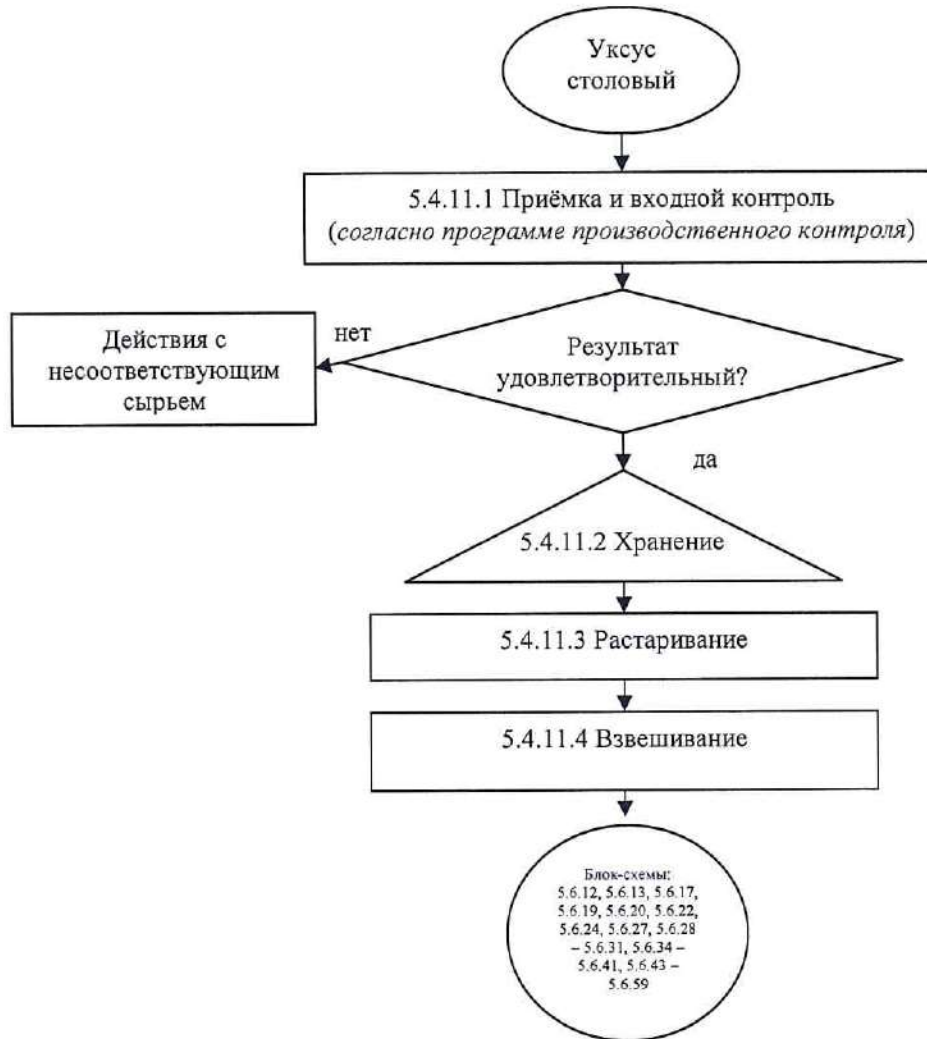
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.10 Блок-схема подготовки яйца куриного к производству



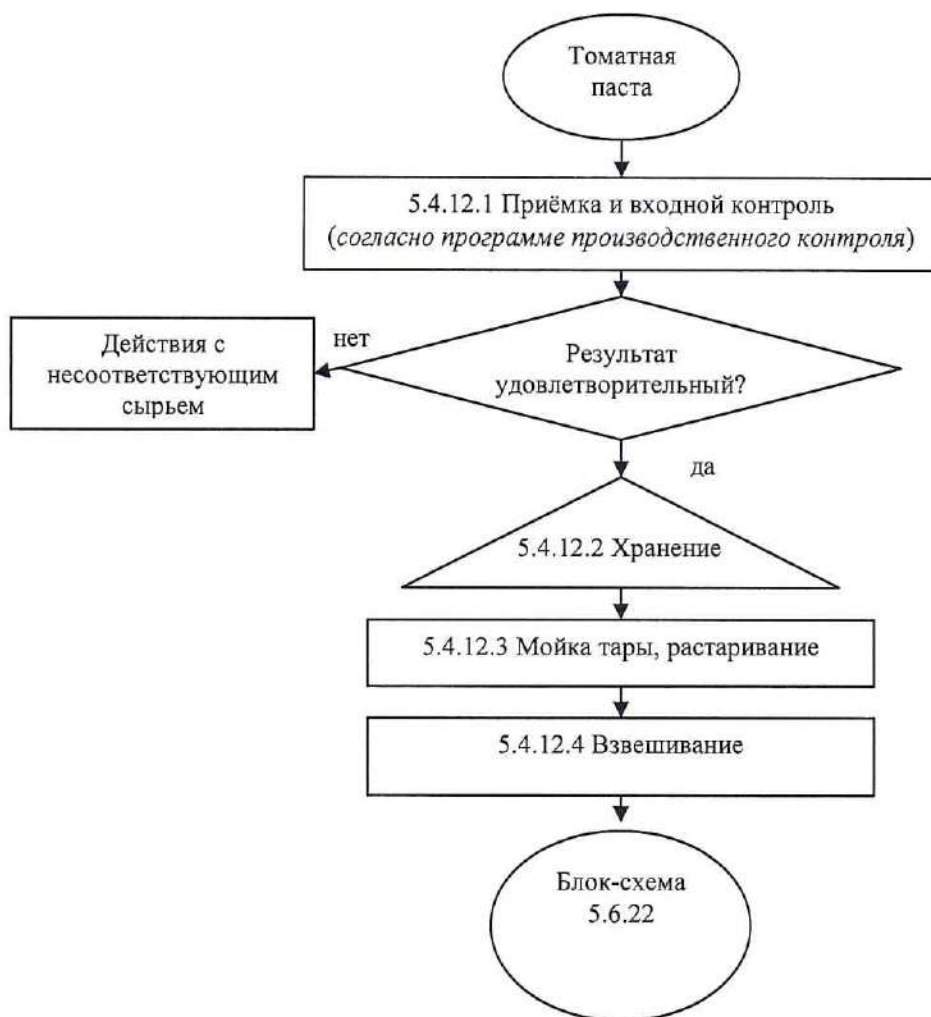
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.11 Блок-схема подготовки уксуса столового к производству



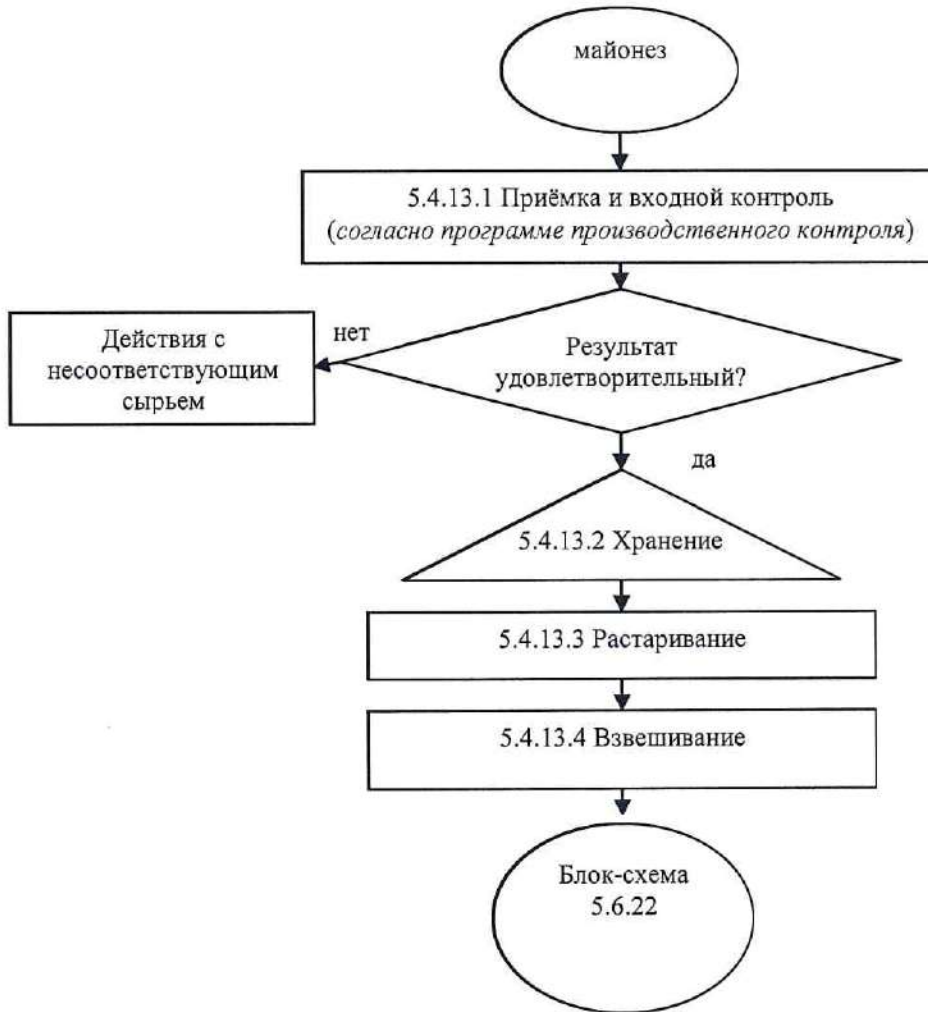
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.12 Блок-схема подготовки томатной пасты к производству



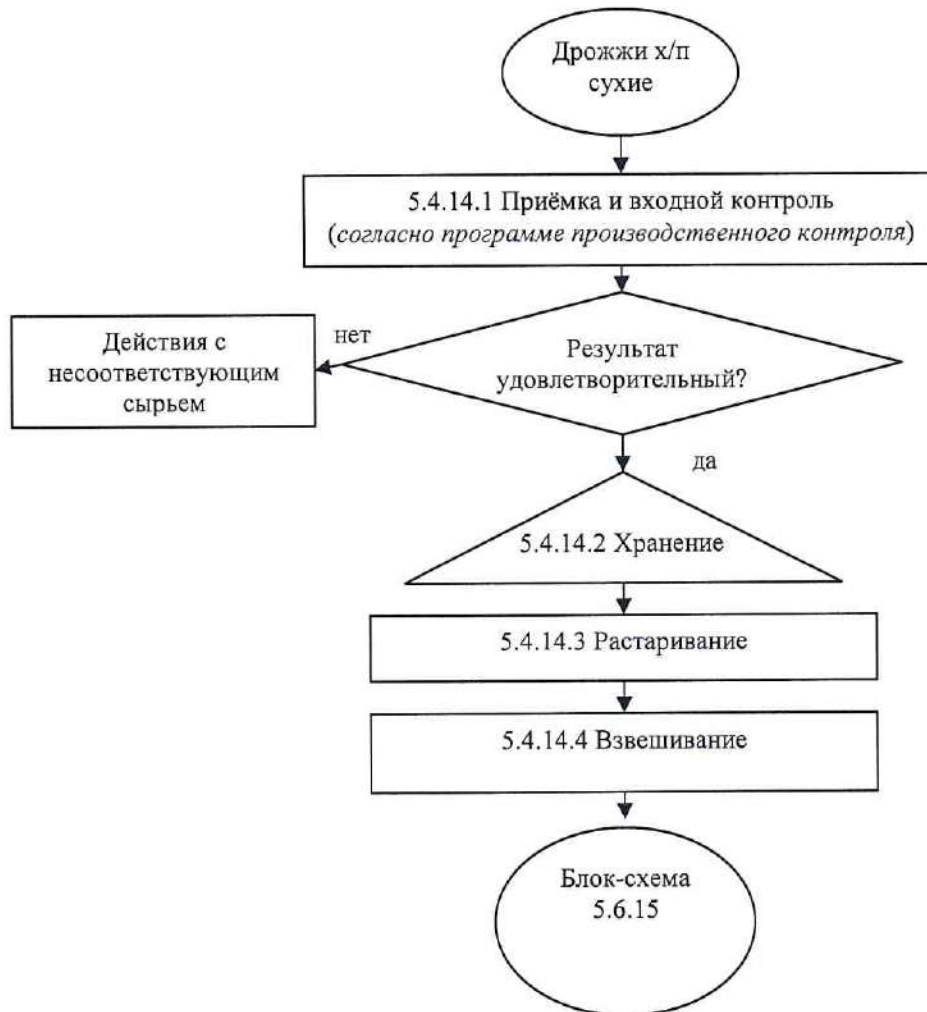
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

**8.5.4.13 Блок схема подготовки майонеза к
производству**



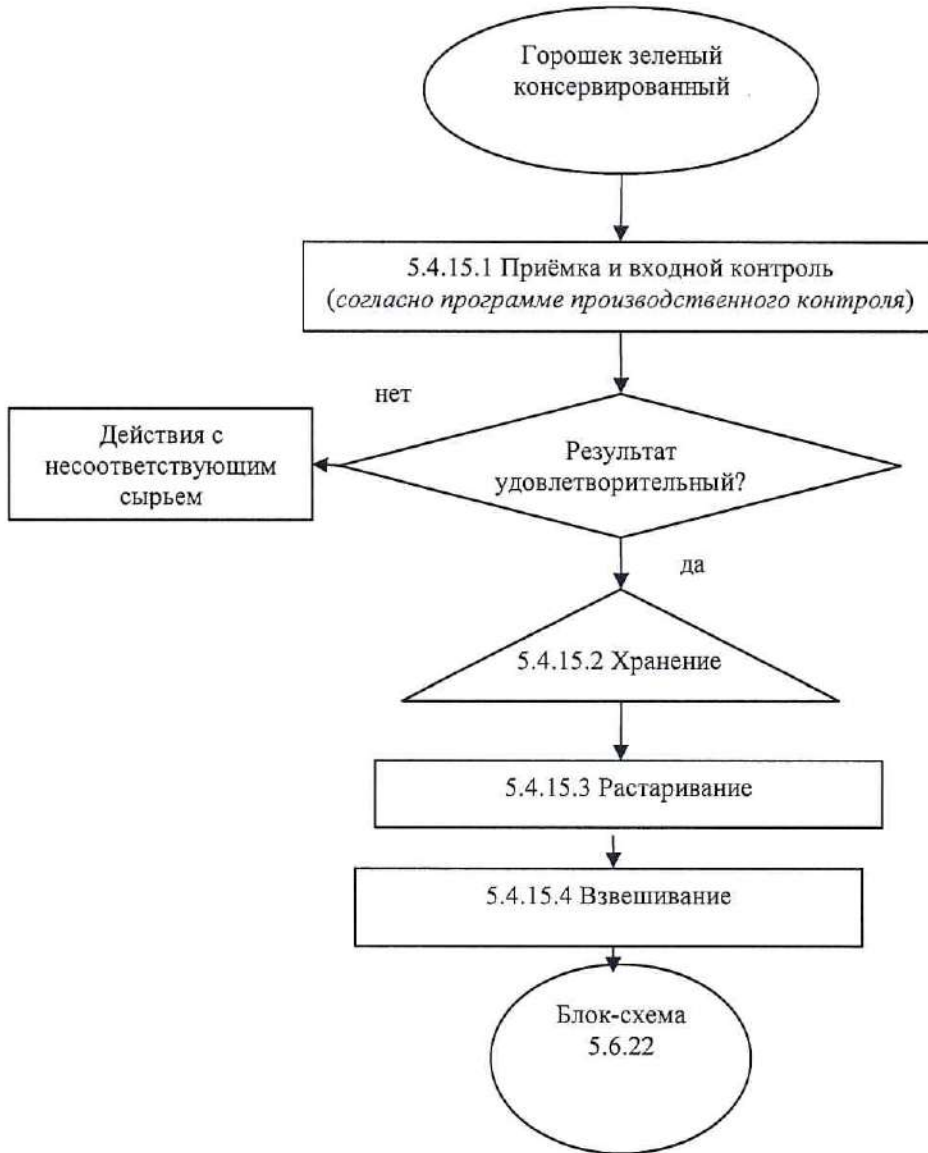
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.14 Блок-схема подготовки дрожжей хлебопекарных сухих к производству



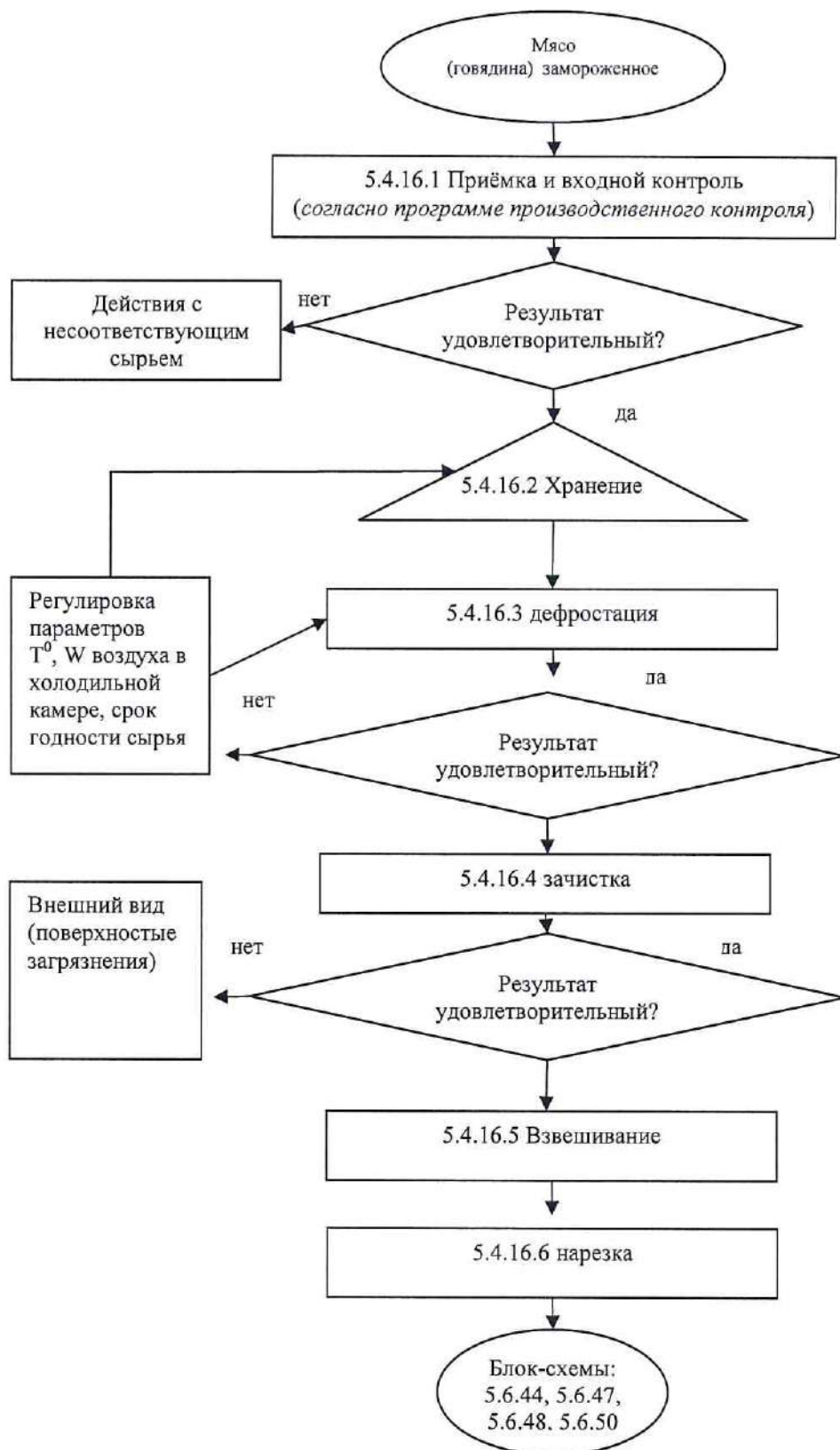
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.15 Блок-схема подготовки горошек зеленый консервированный к производству



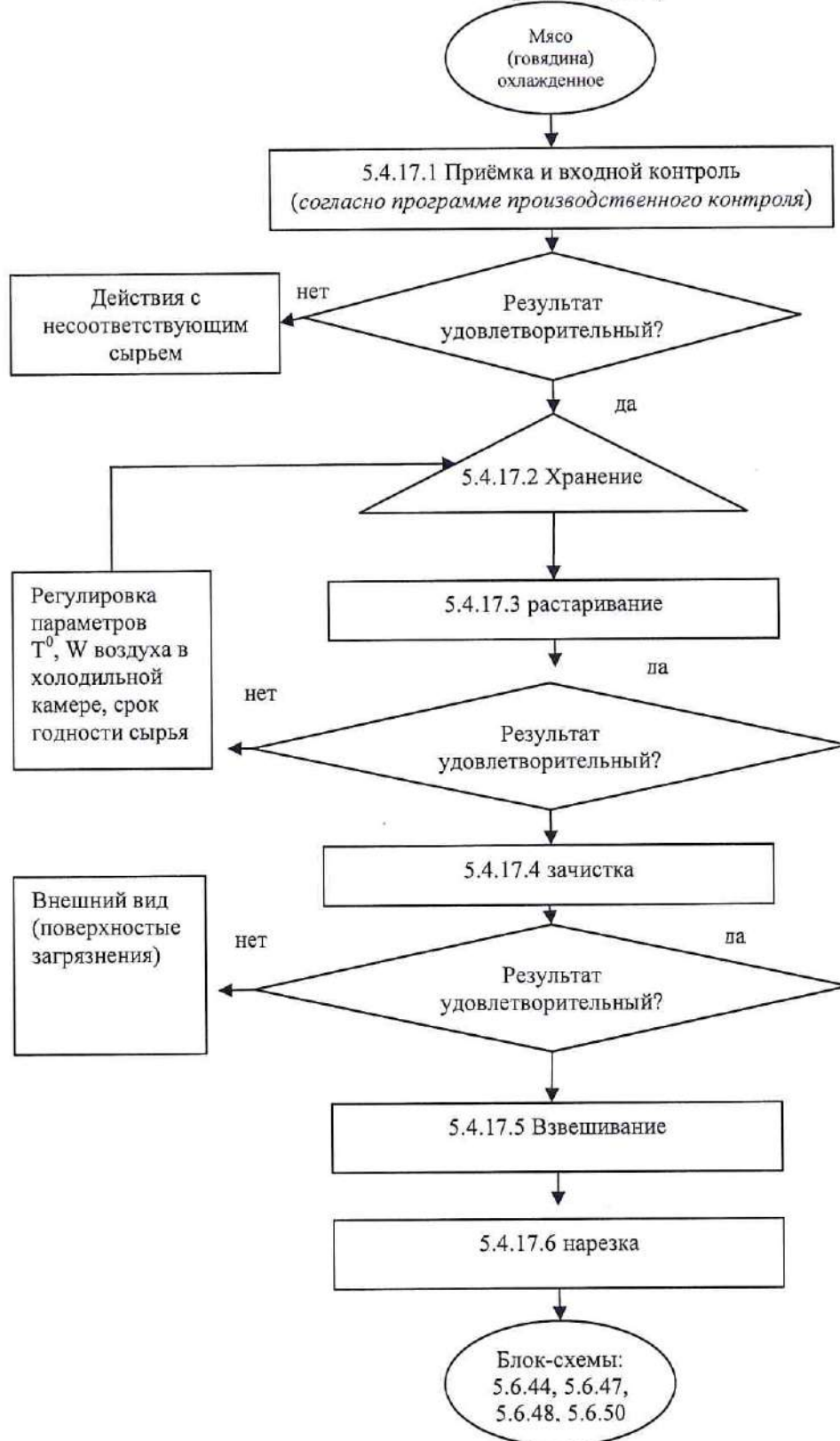
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.16 Блок-схема подготовки мяса (говядина) замороженного к производству



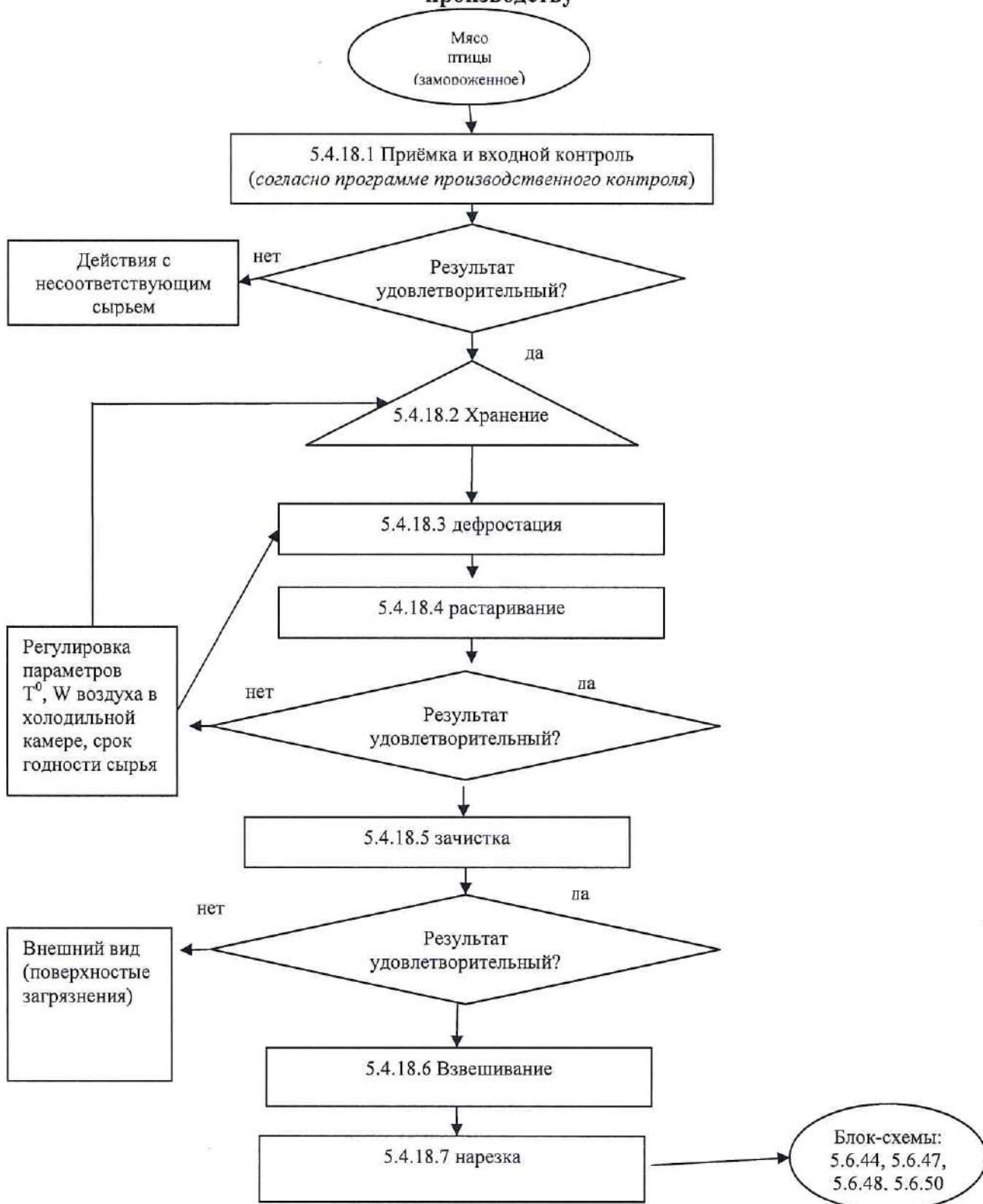
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.17 Блок-схема подготовки мяса (говядина) охлажденного к производству



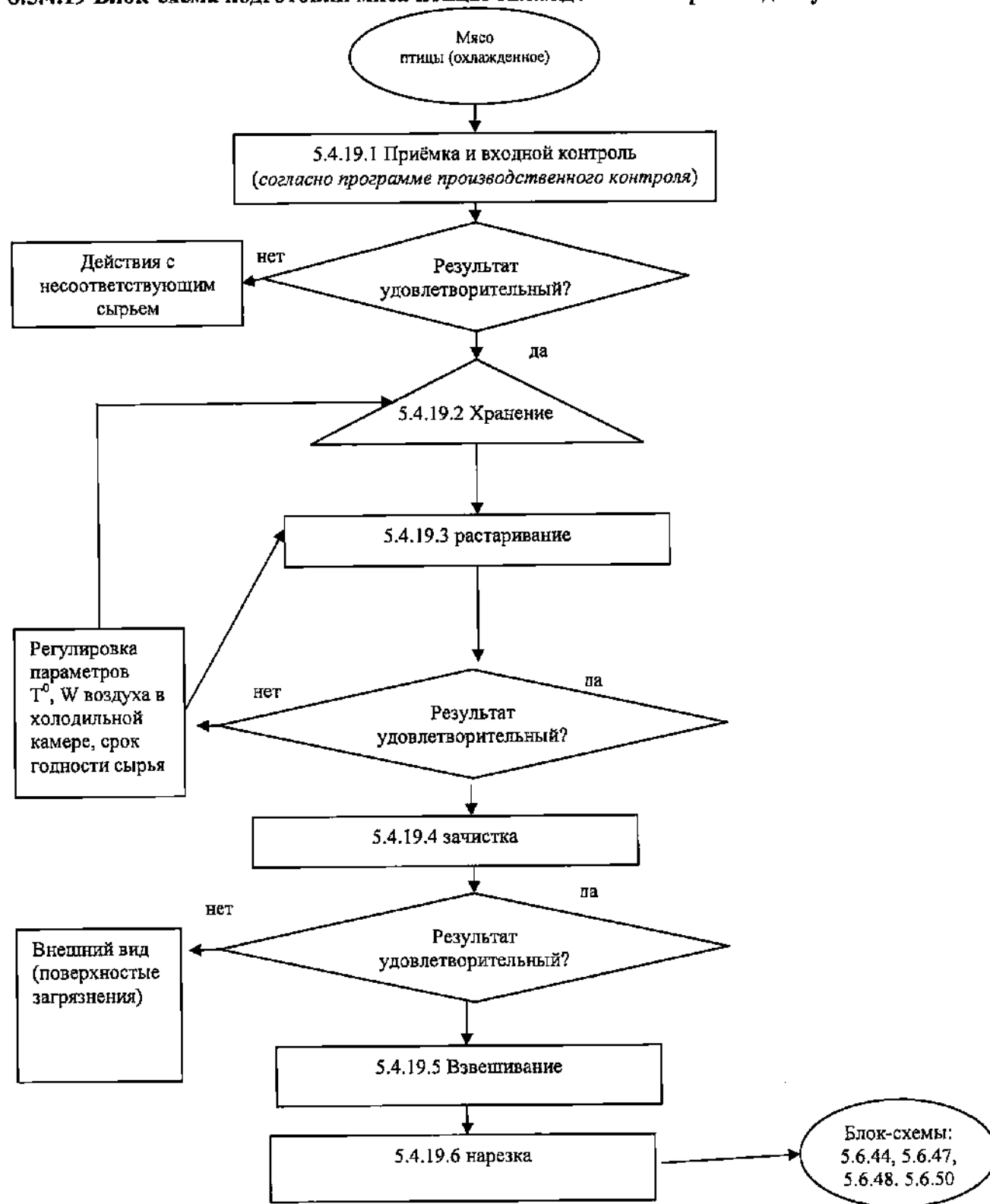
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.18 Блок-схема подготовки мяса птицы замороженного к производству



ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2020
		Издание 1

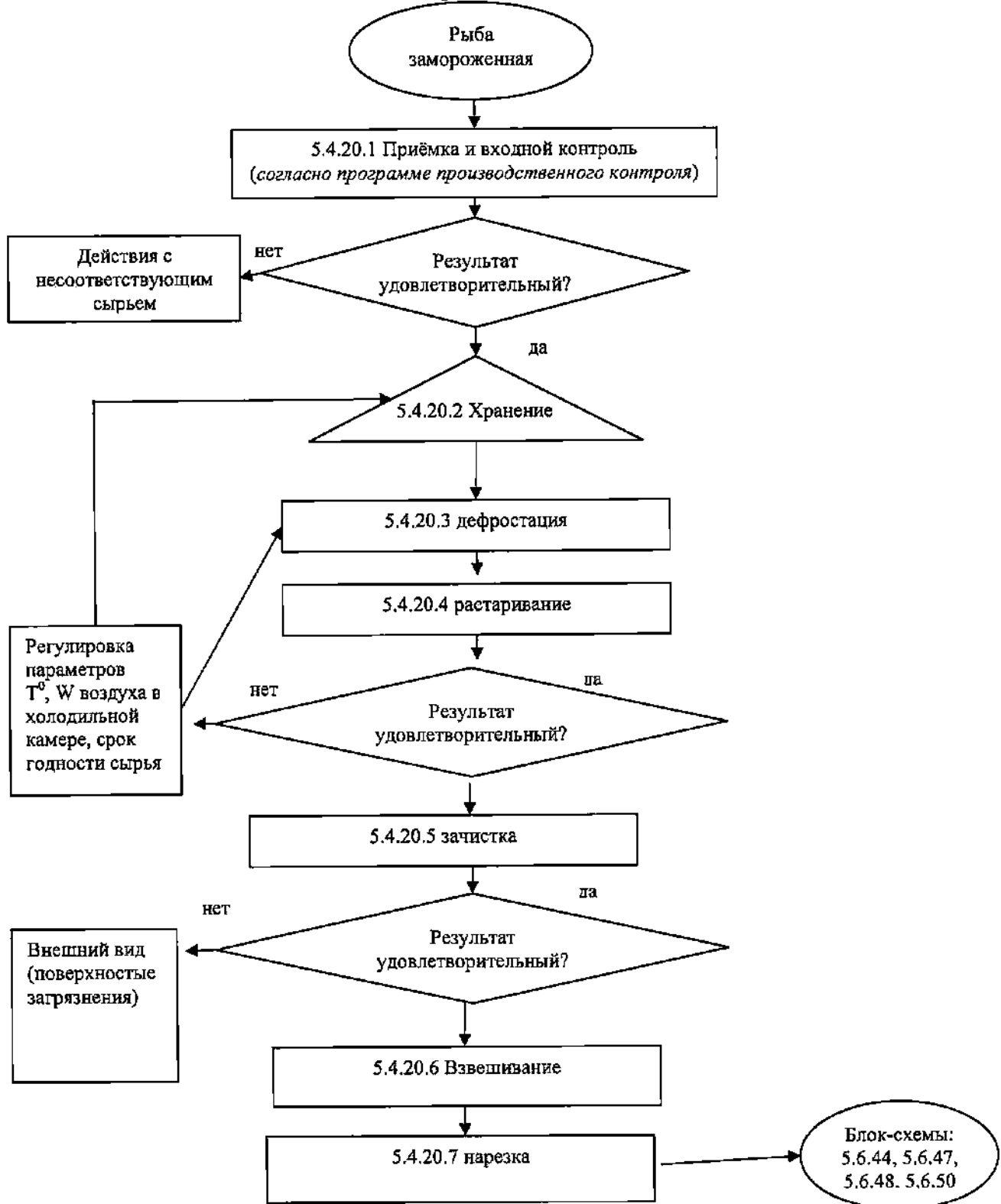
8.5.4.19 Блок-схема подготовки мяса птицы охлажденного к производству



ddd

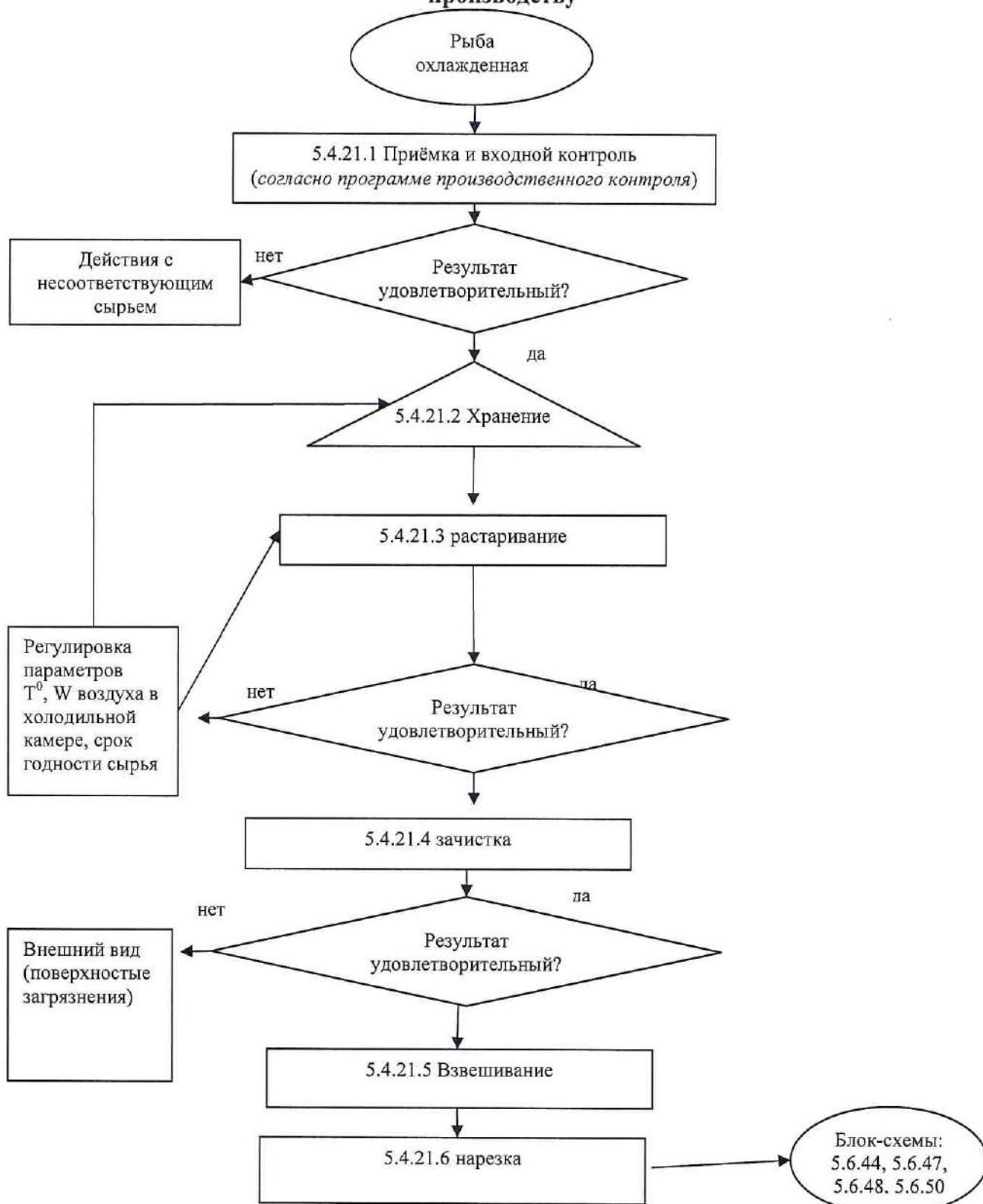
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.20 Блок-схема подготовки рыбы замороженной к производству



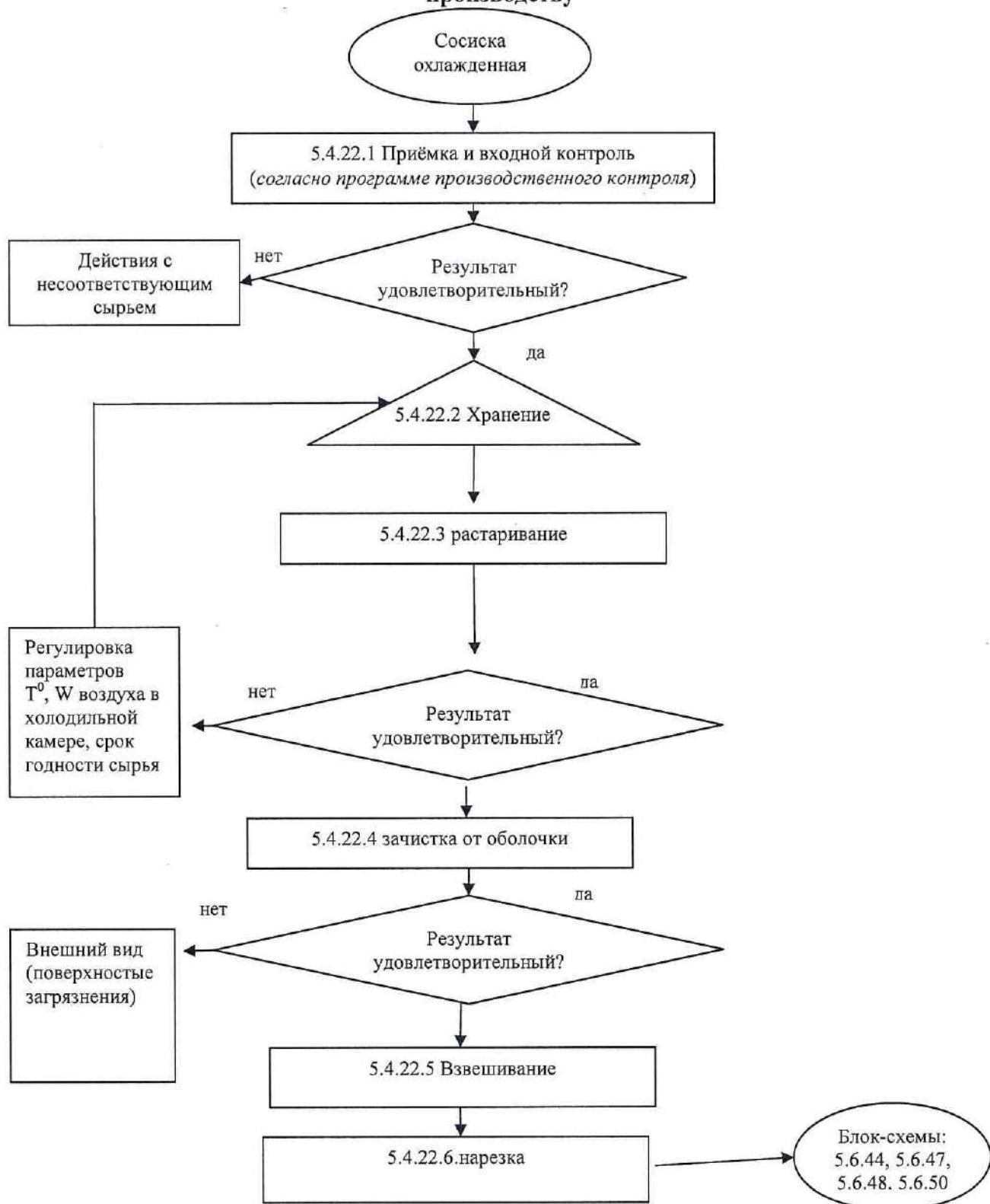
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПШ 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.21 Блок-схема подготовки рыбы охлажденной к производству



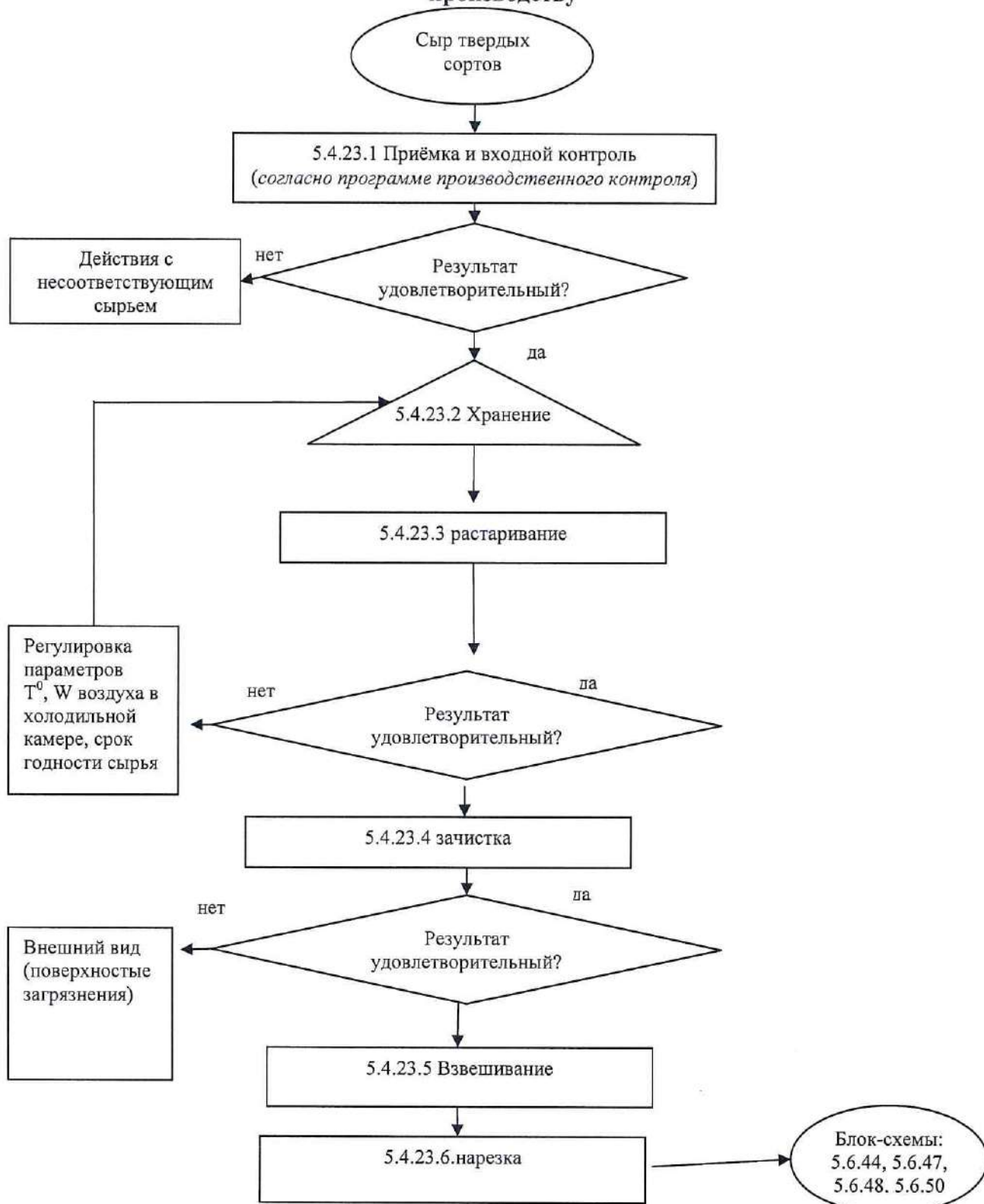
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.22 Блок-схема подготовки сосисок охлажденных к производству



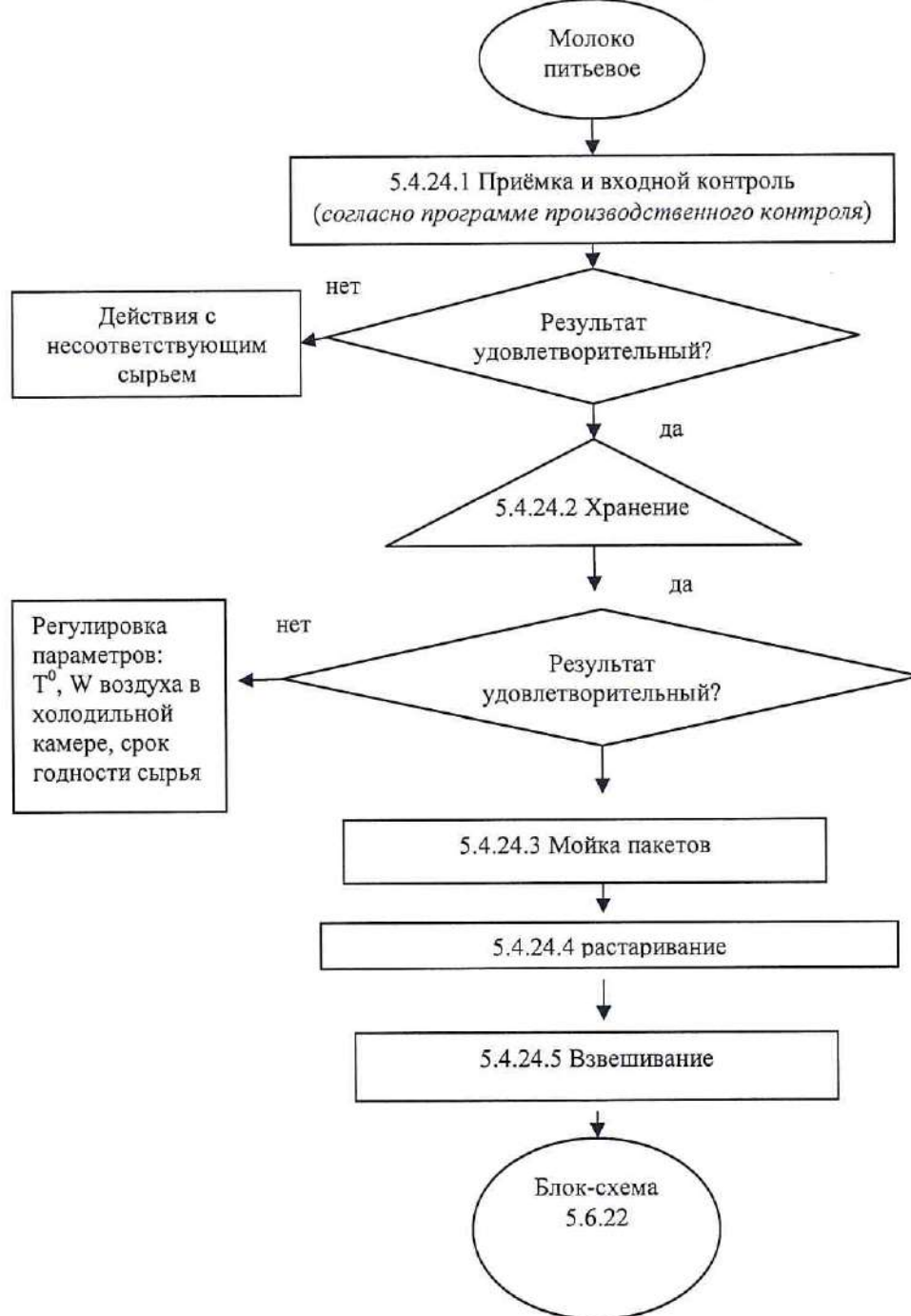
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.23 Блок-схема подготовки сыра твердых сортов к производству



ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Р СМБПП 01-2020
		Издание 1

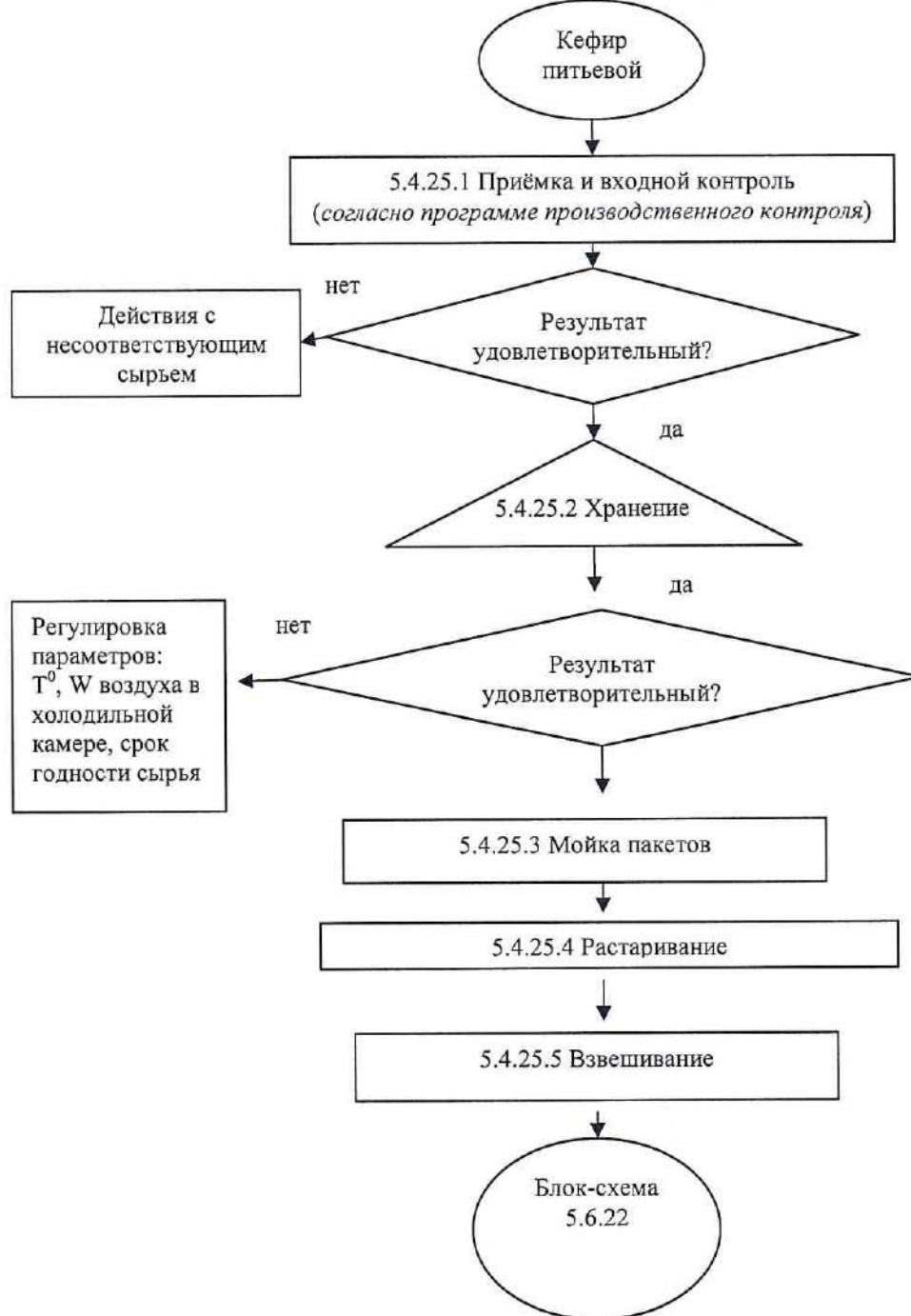
8.5.4.24 Блок-схема подготовки молока питьевого к производству



Handwritten signature

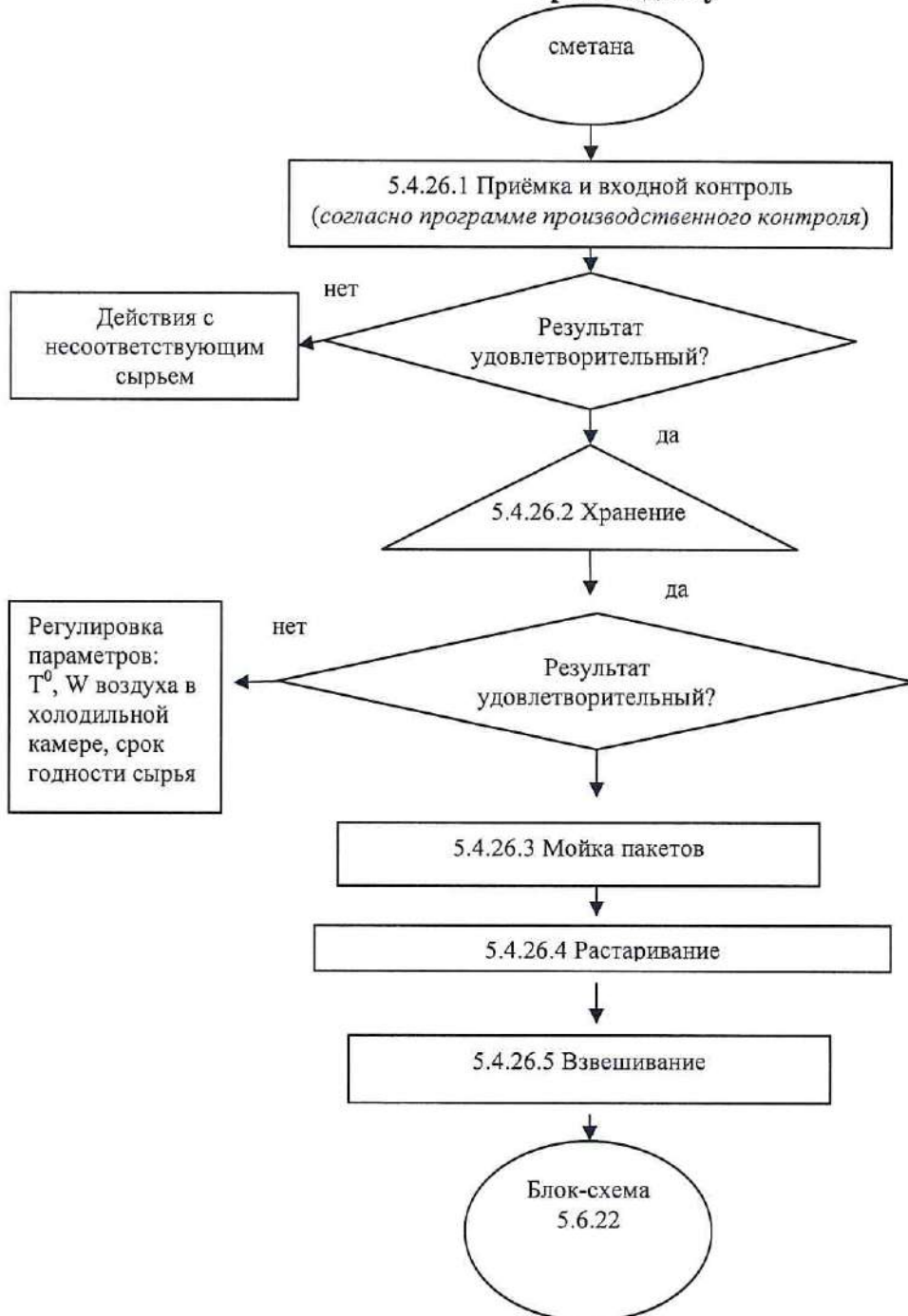
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.25 Блок-схема подготовки кефира питьевого к производству



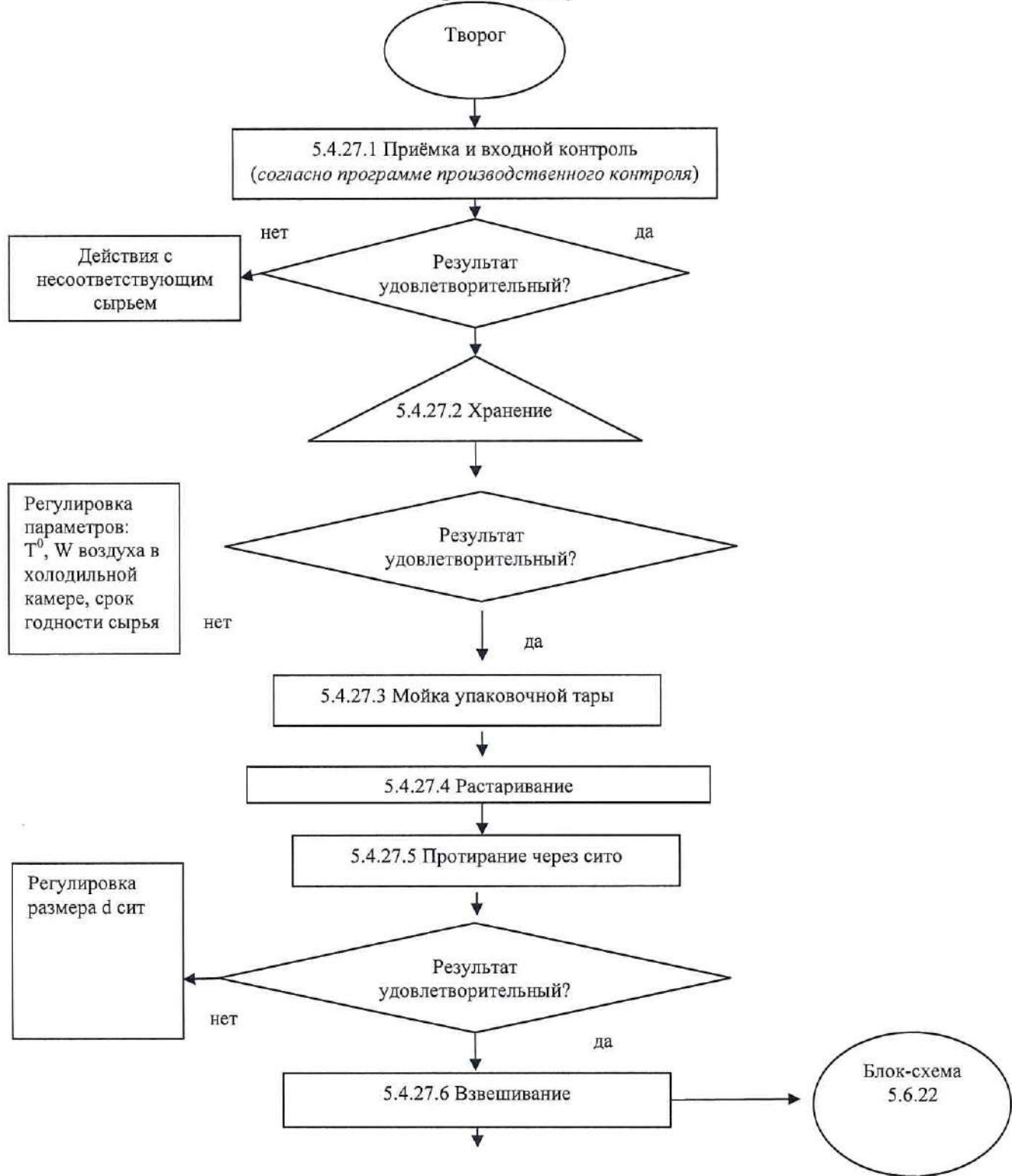
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.26 Блок-схема подготовки сметаны к производству



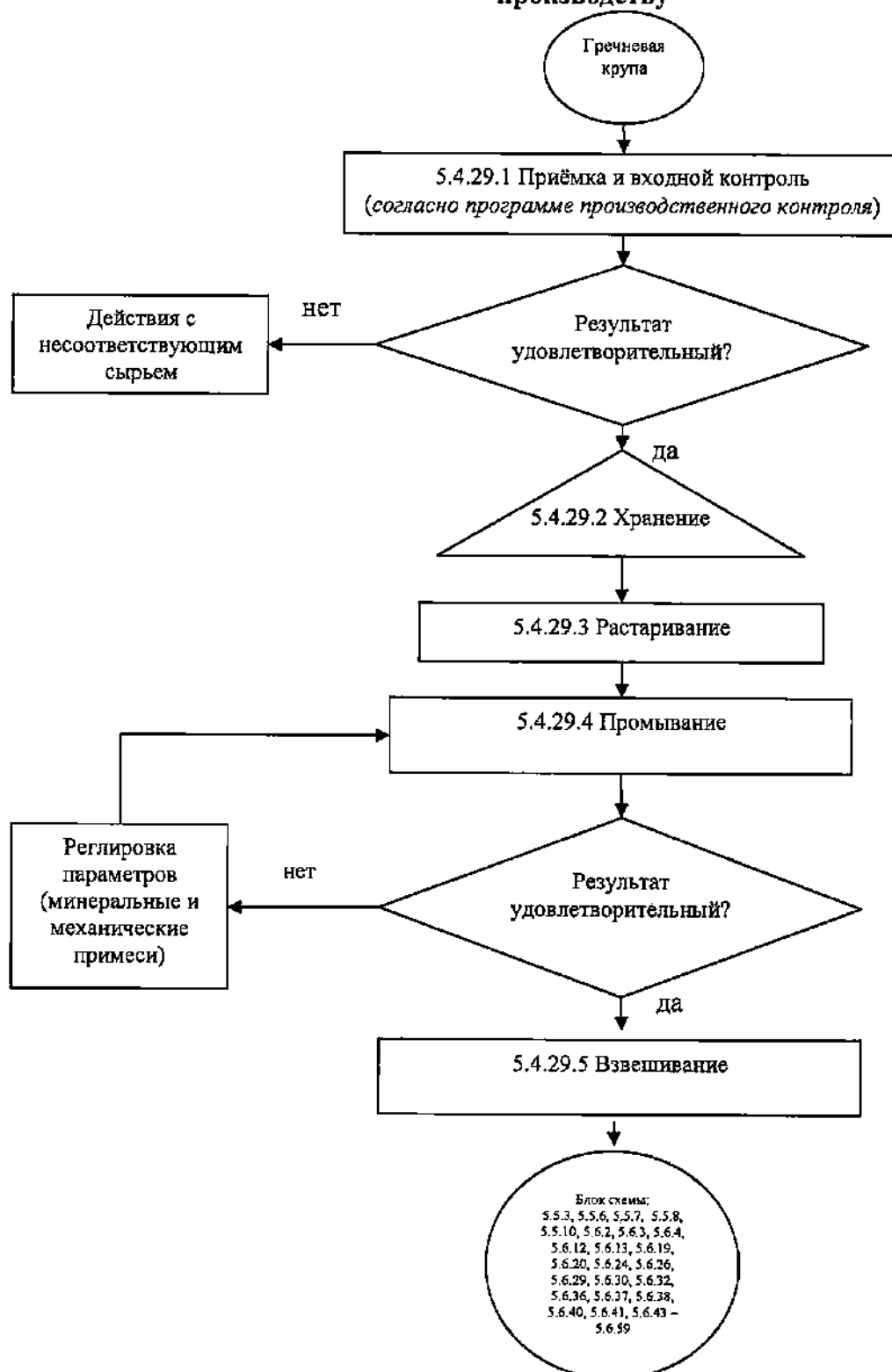
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.27 Блок-схема подготовки творога к производству



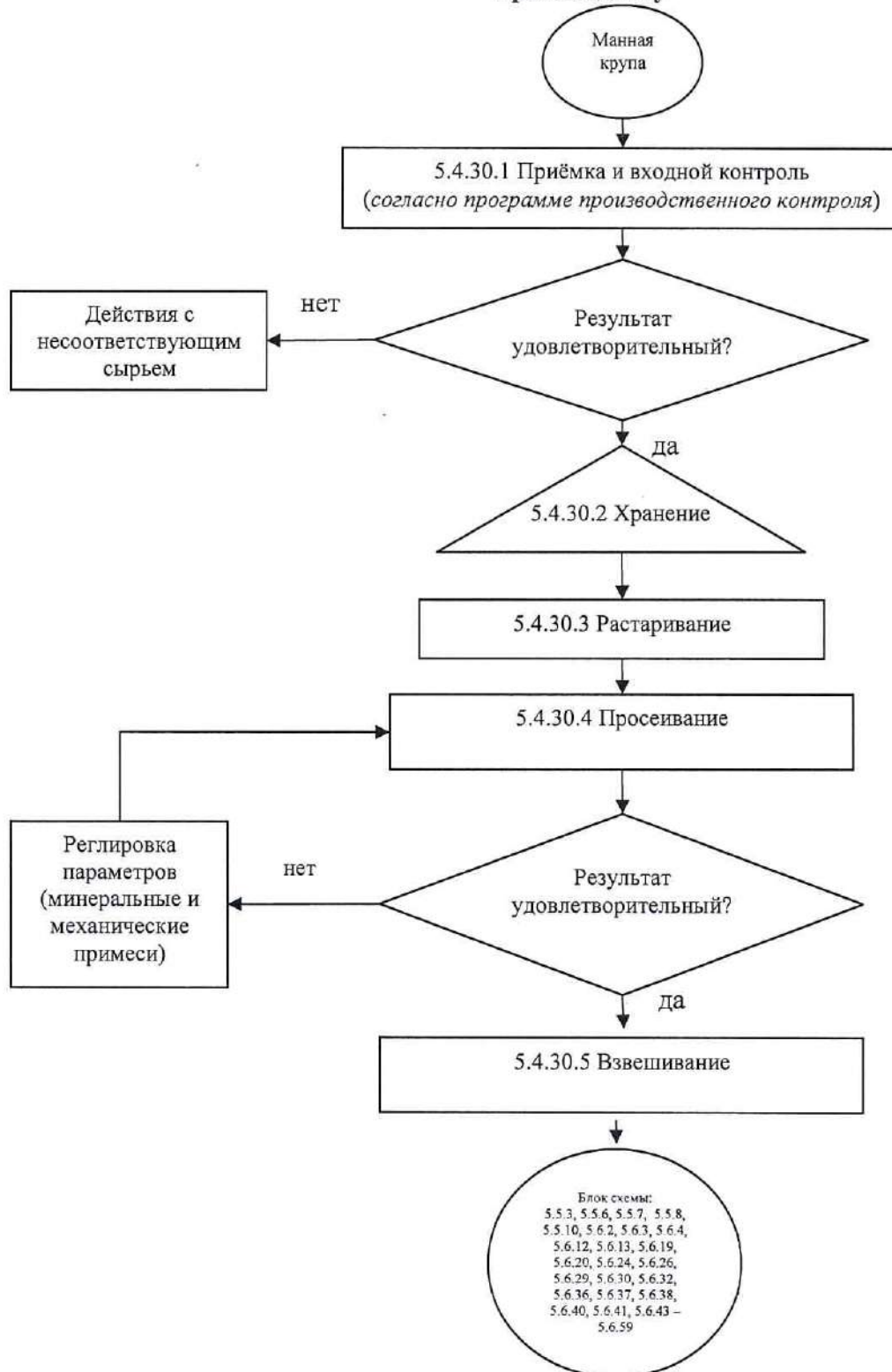
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.29 Блок-схема подготовки гречневой крупы к производству



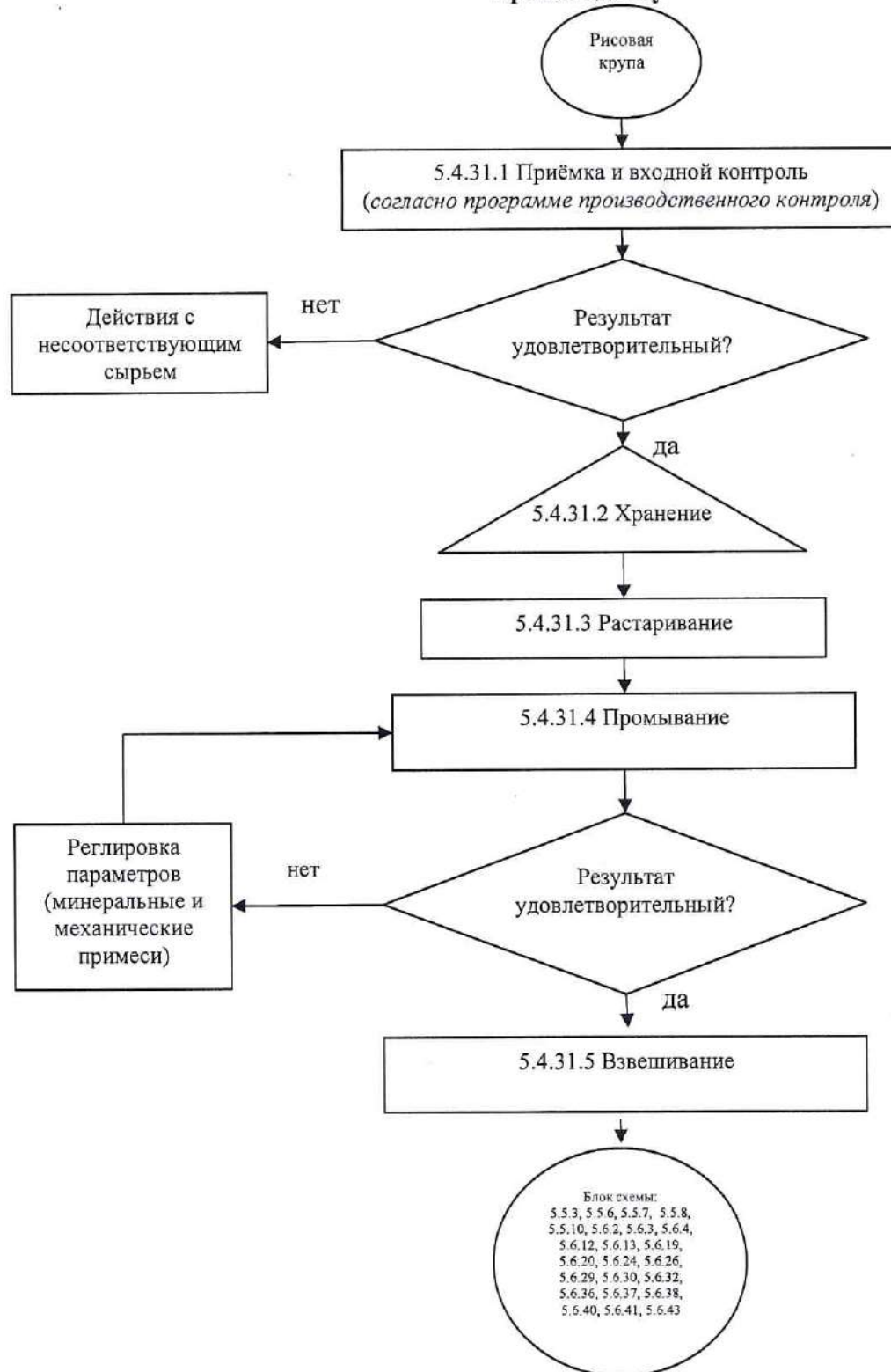
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.30 Блок-схема подготовки манной крупы к производству



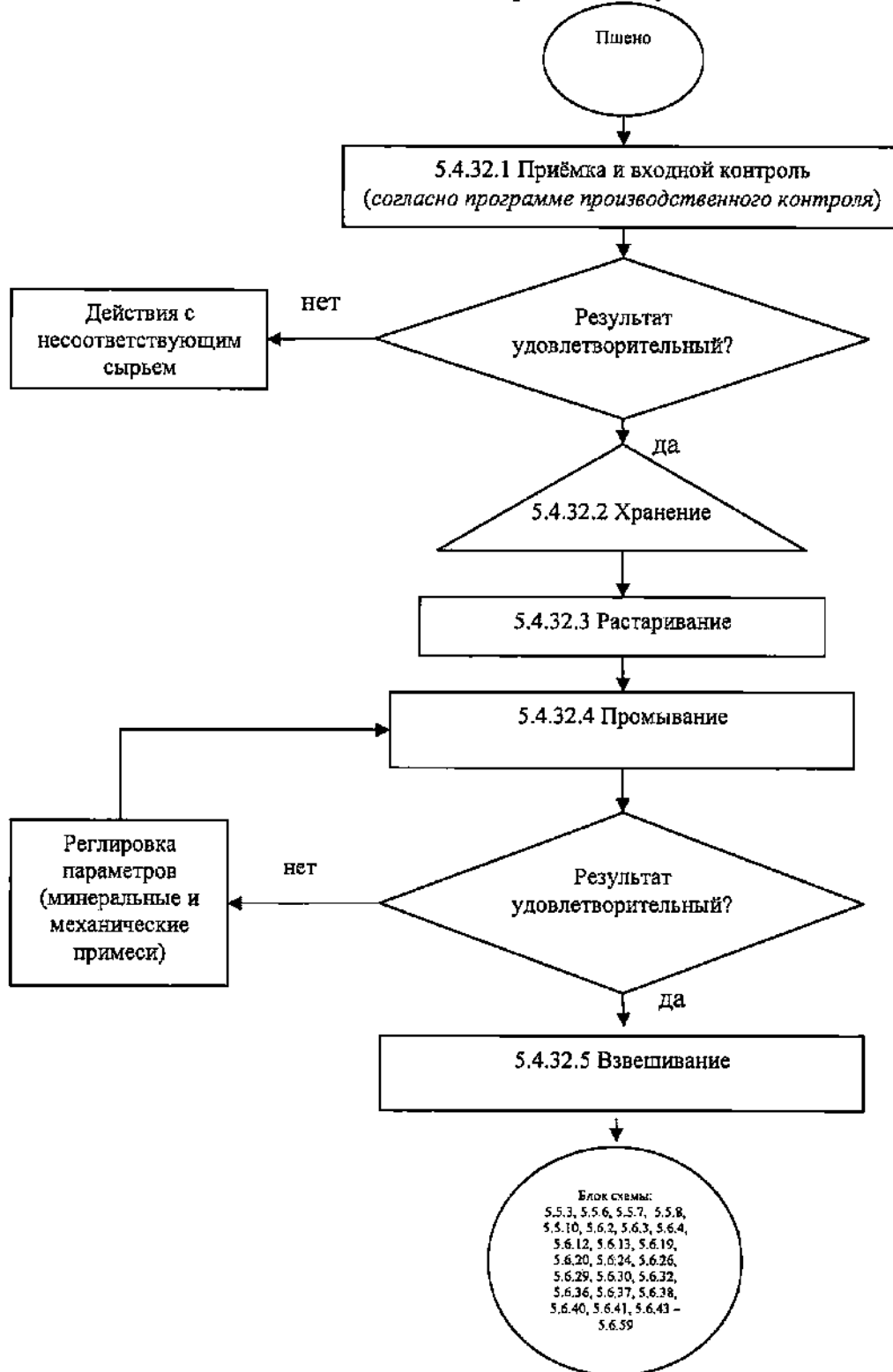
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.31 Блок-схема подготовки рисовой крупы к производству



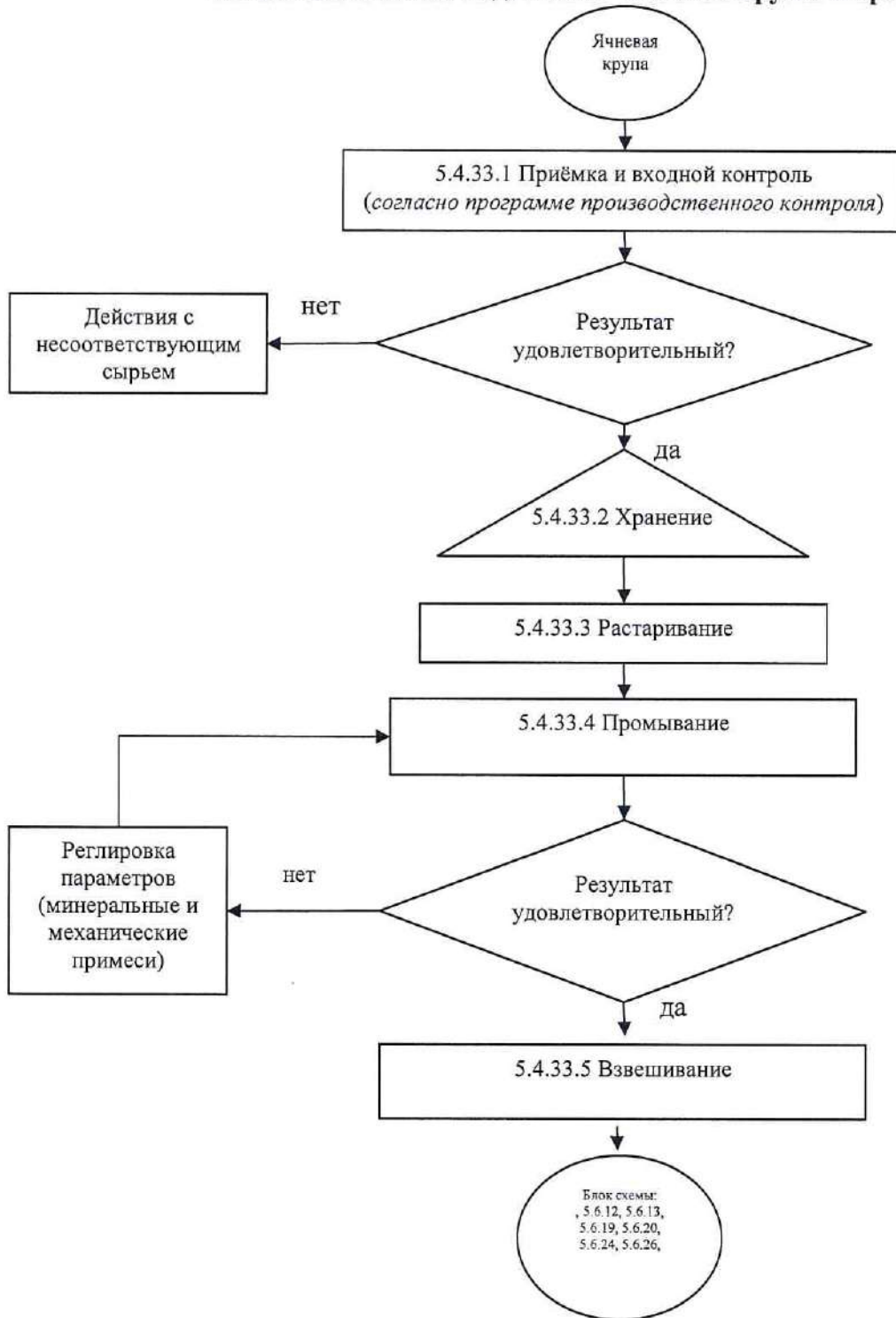
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.32 Блок-схема подготовки пшена к производству



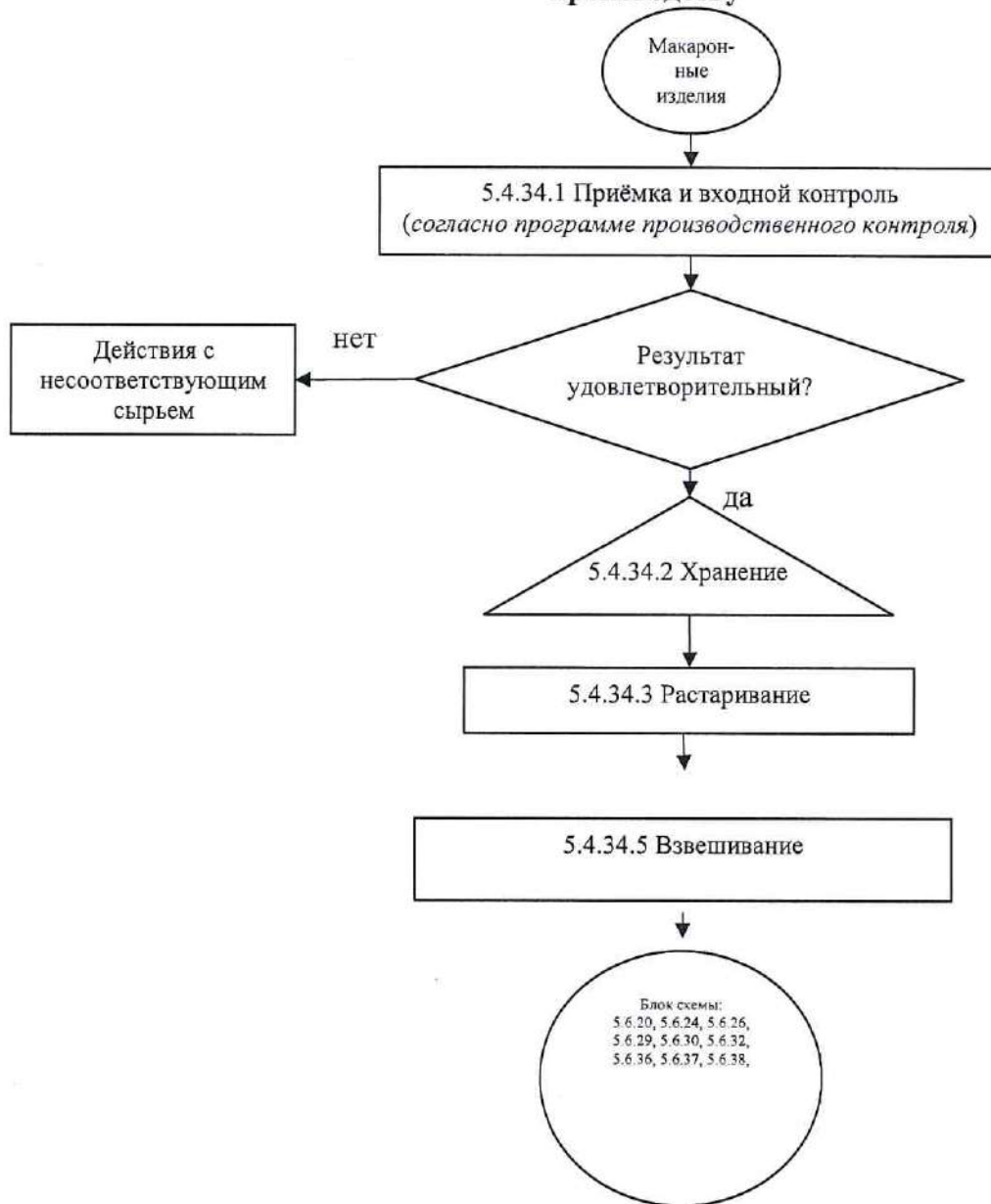
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.33 Блок-схема подготовки ячневой крупы к производству



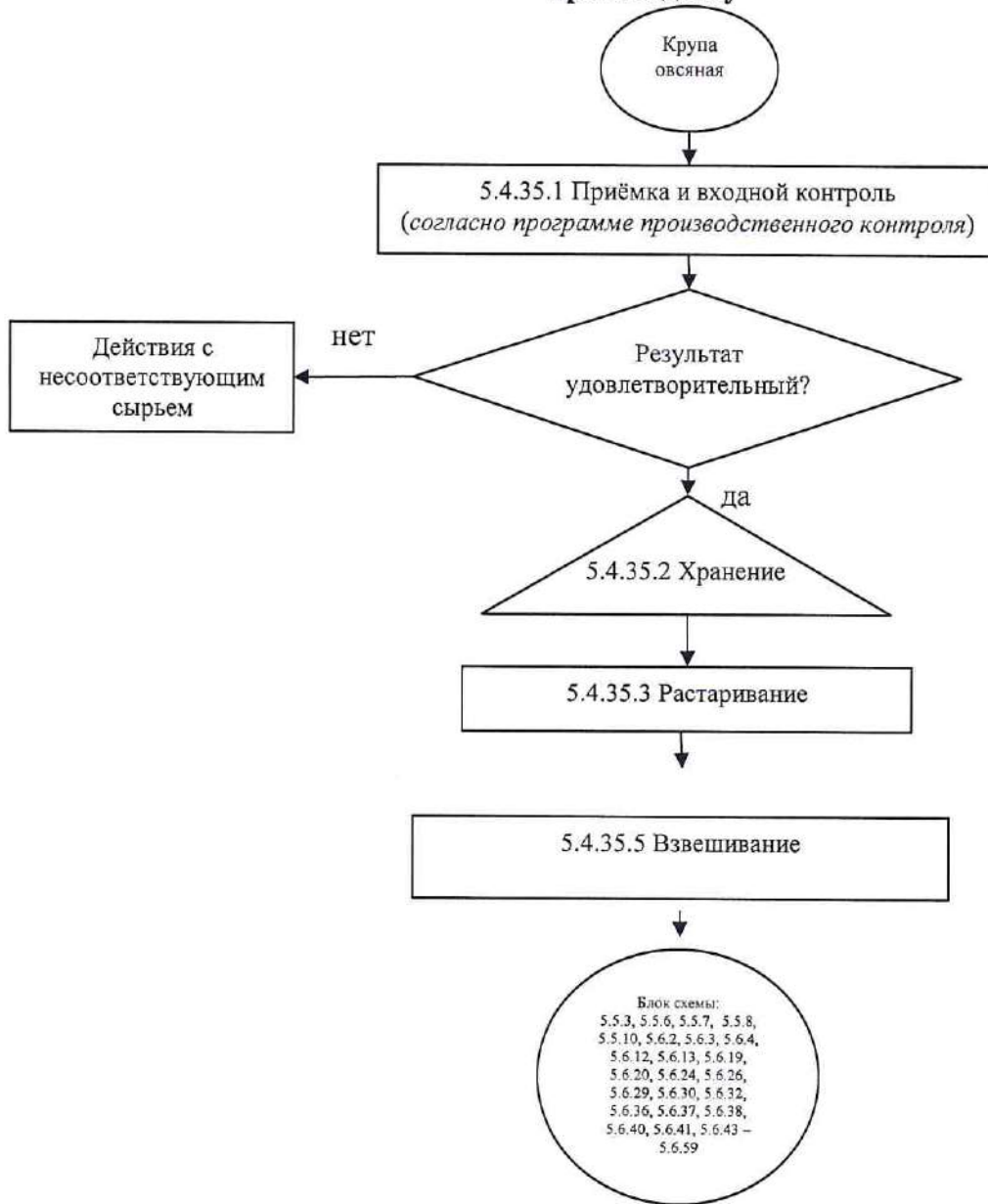
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.34 Блок-схема подготовки макаронных изделий к производству



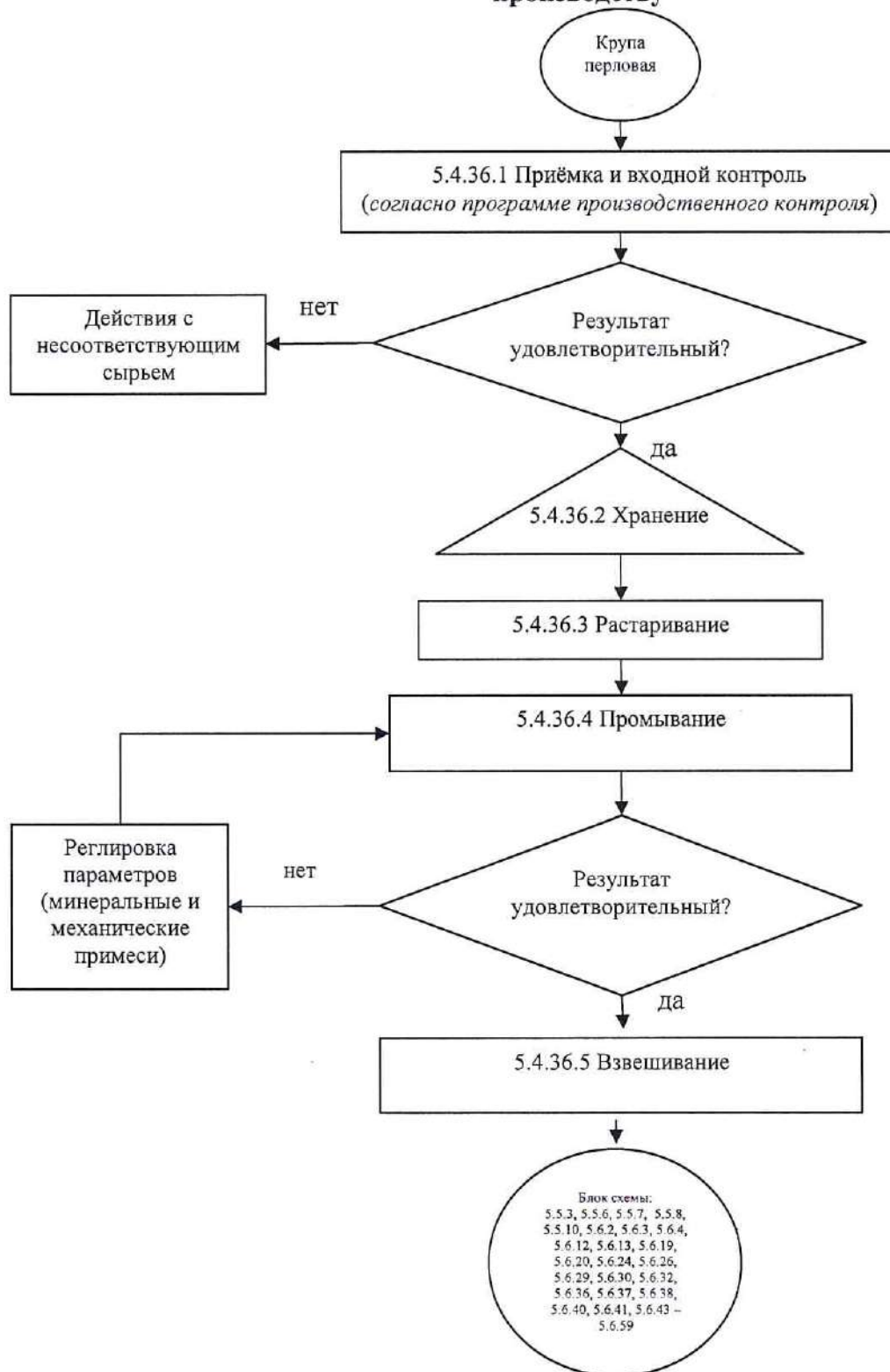
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

**8.5.4.35 Блок-схема подготовки овсяной крупы к
производству**



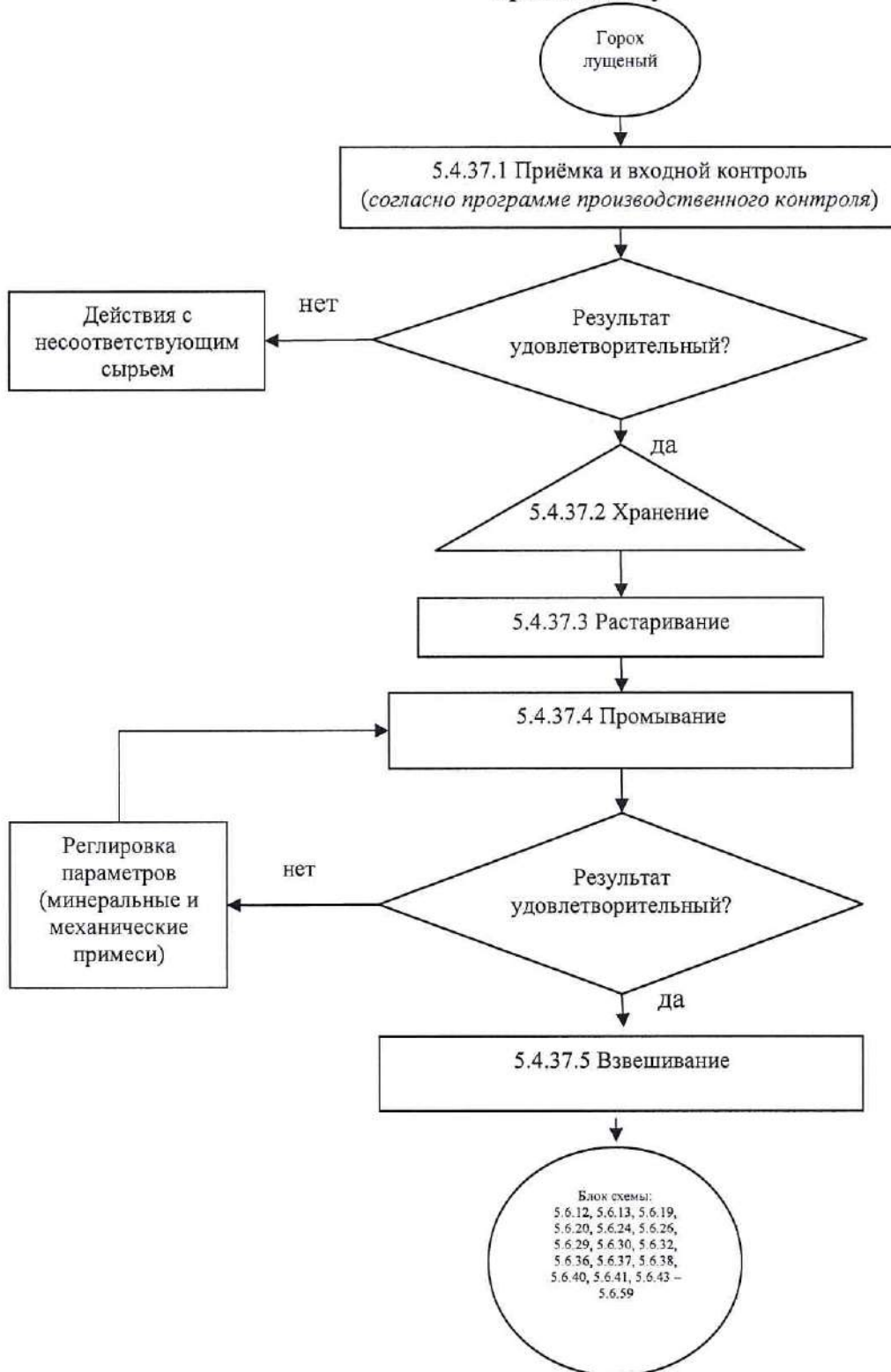
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.36 Блок-схема подготовки крупы перловой к производству



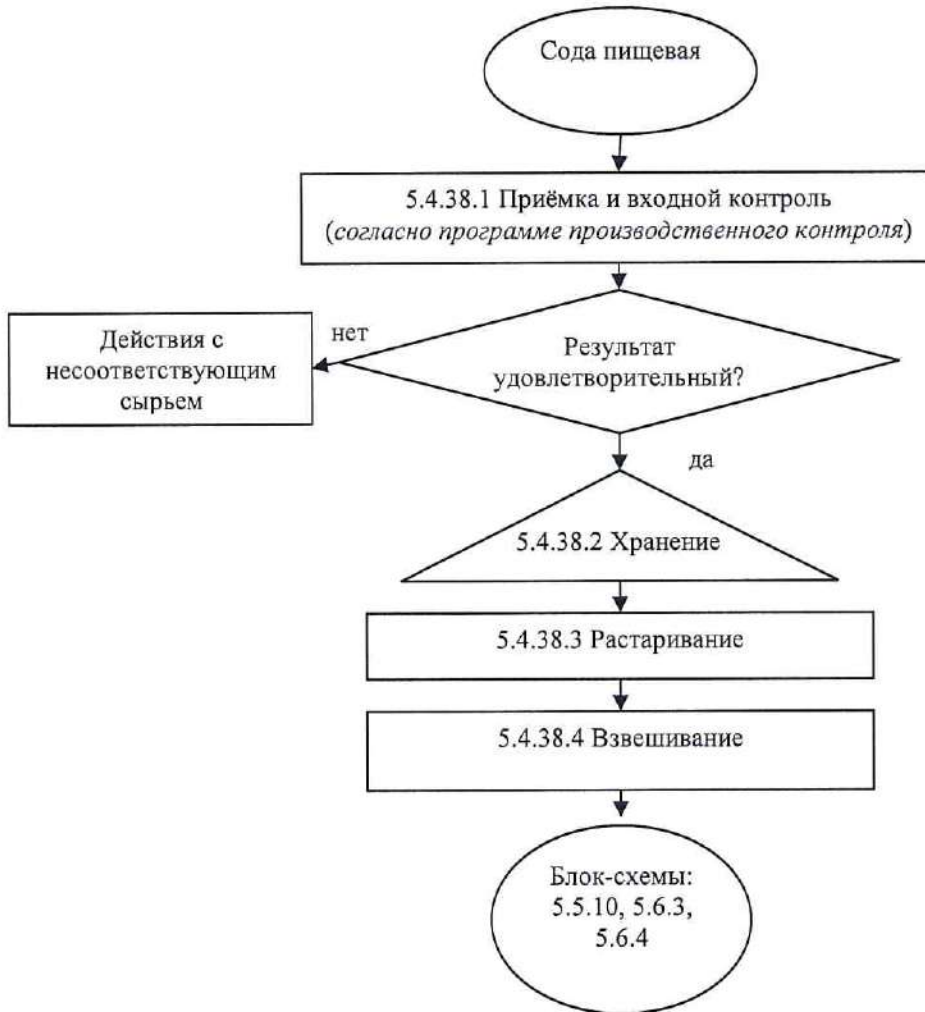
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

**8.5.4.37 Блок-схема подготовки гороха лущеного к
производству**



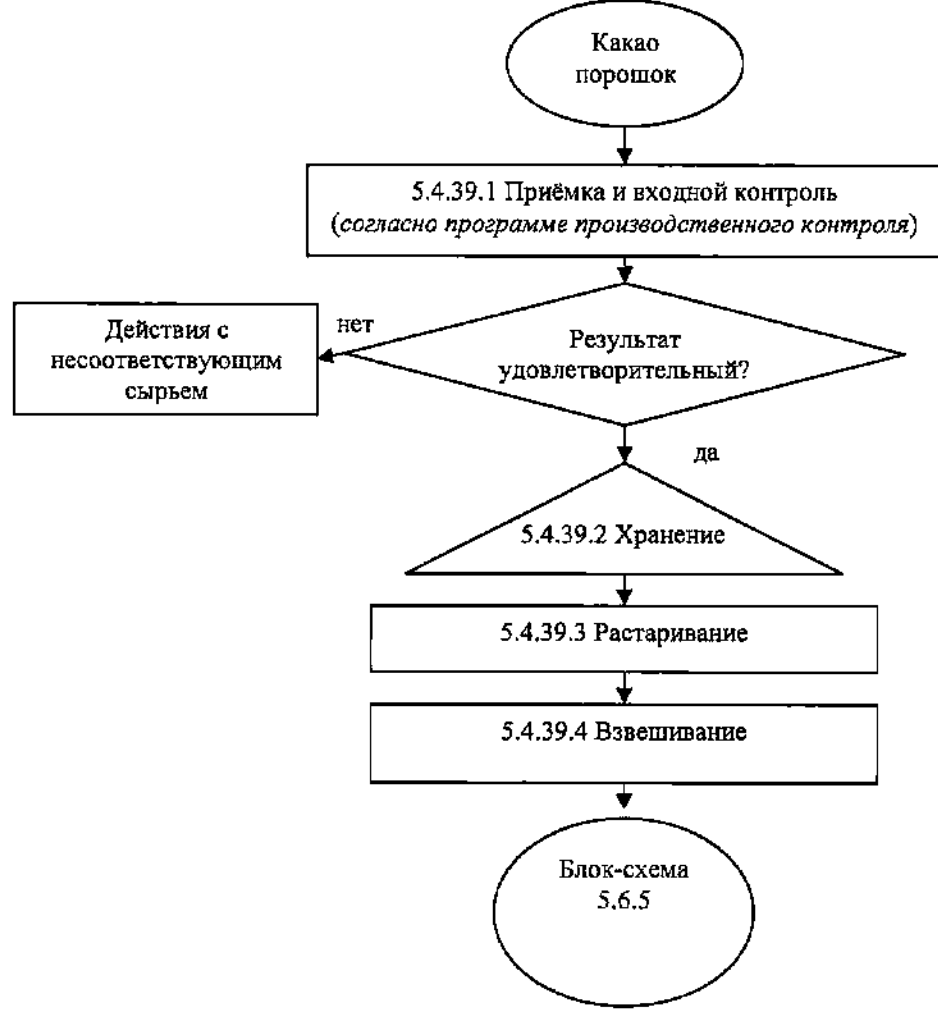
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

5.4.38 Блок-схема подготовки соды пищевой



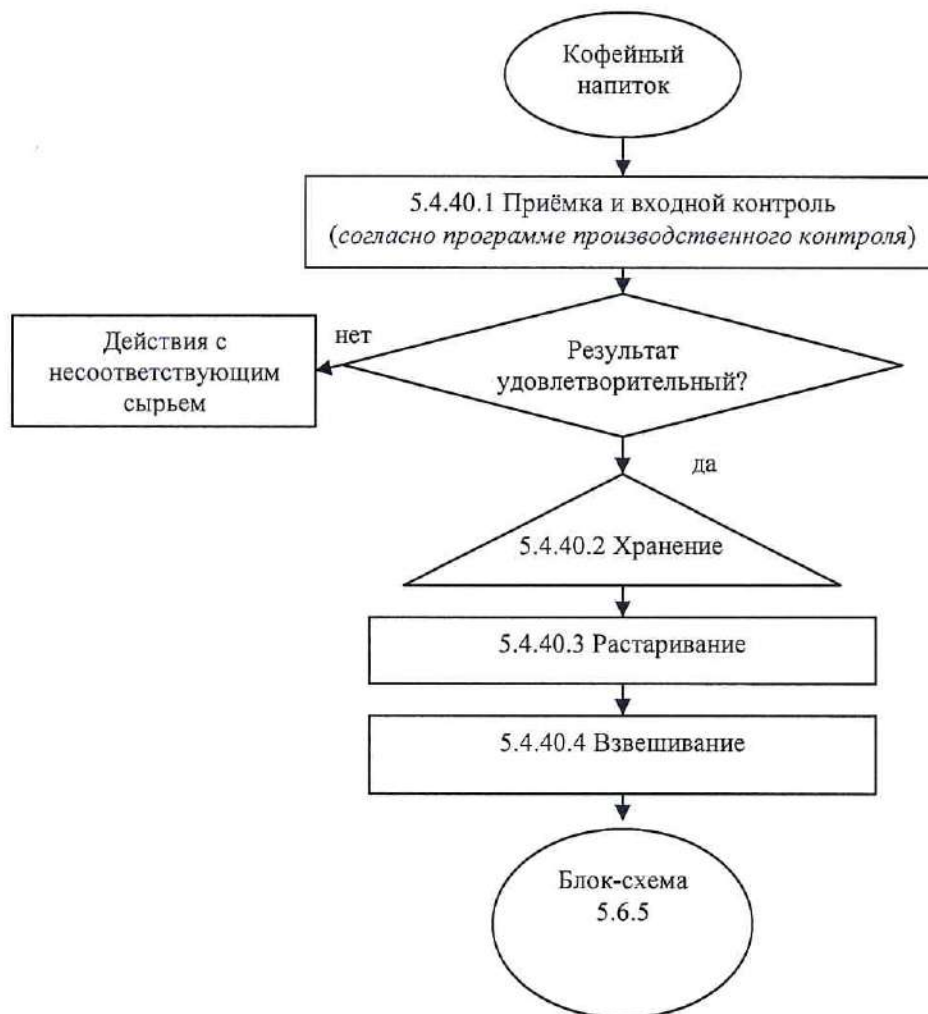
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.39 Блок-схема подготовки какао-порошка к производству



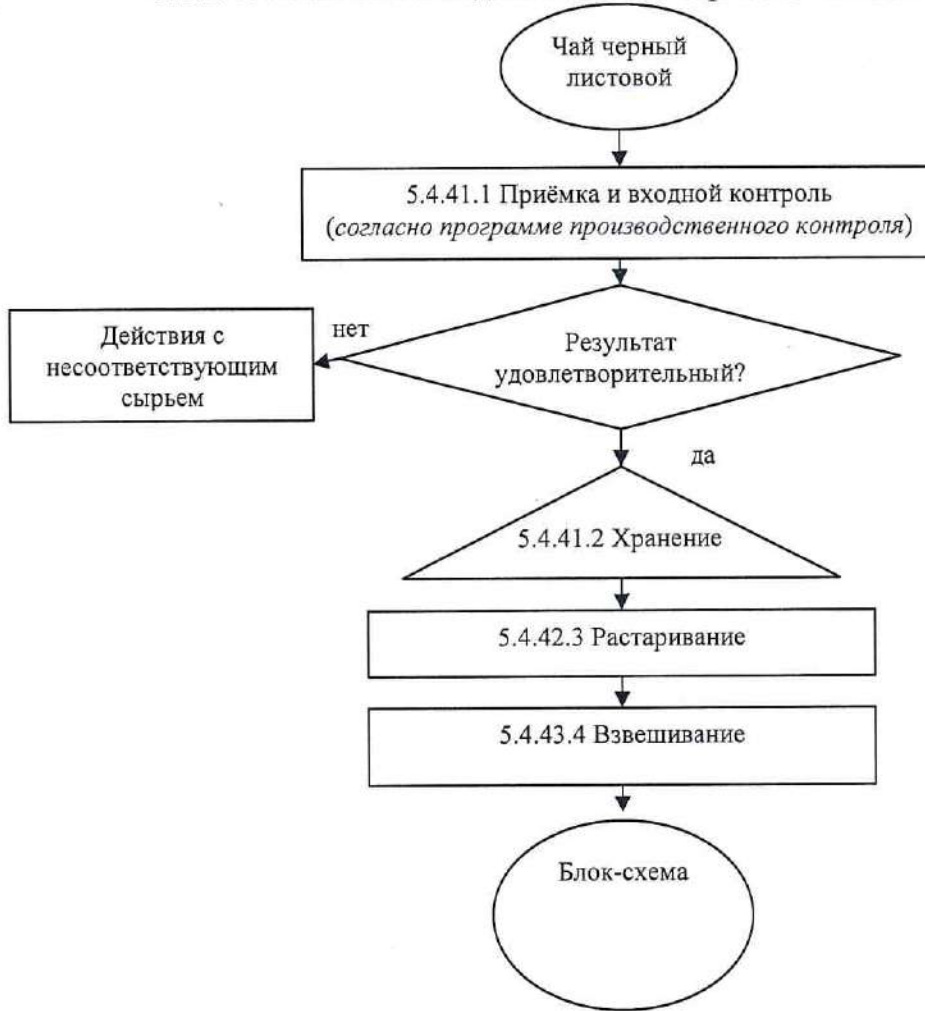
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.40 Блок-схема подготовки кофейного напитка к производству



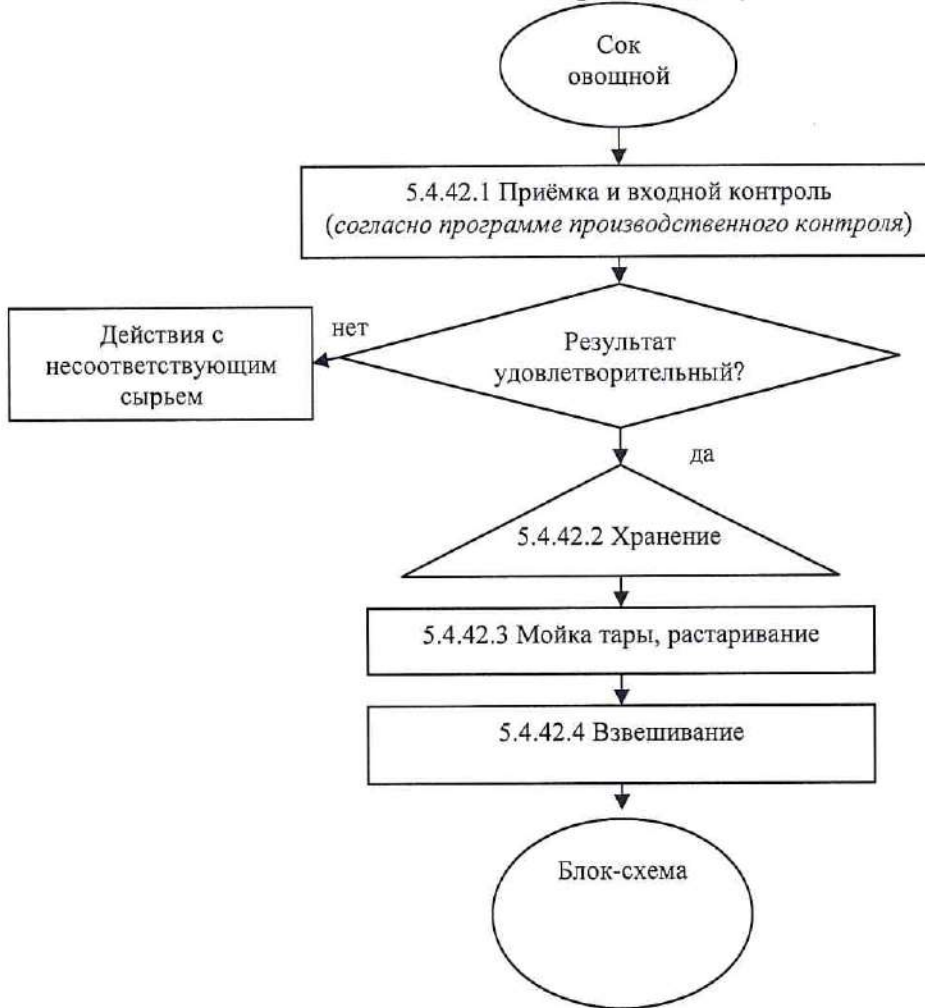
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.41 Блок-схема подготовки чая черного листового к производству



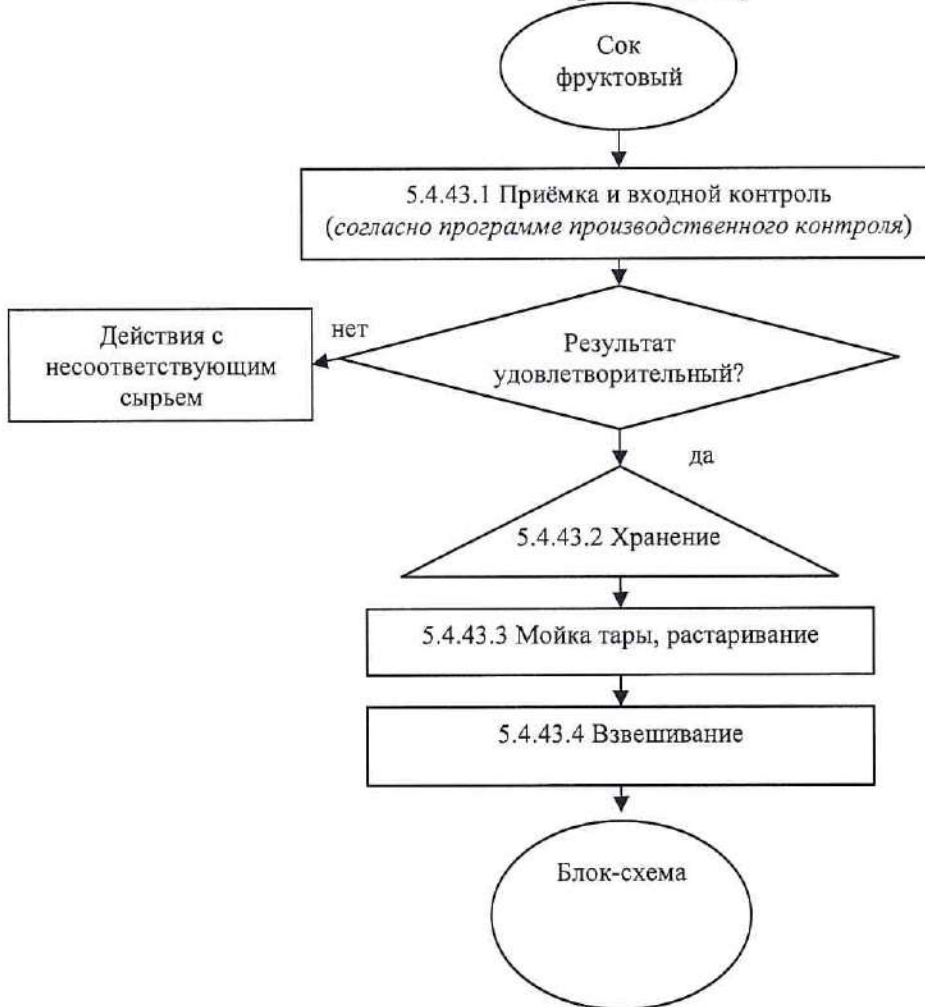
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

**8.5.4.42 Блок-схема подготовки сока овощного к
производству**



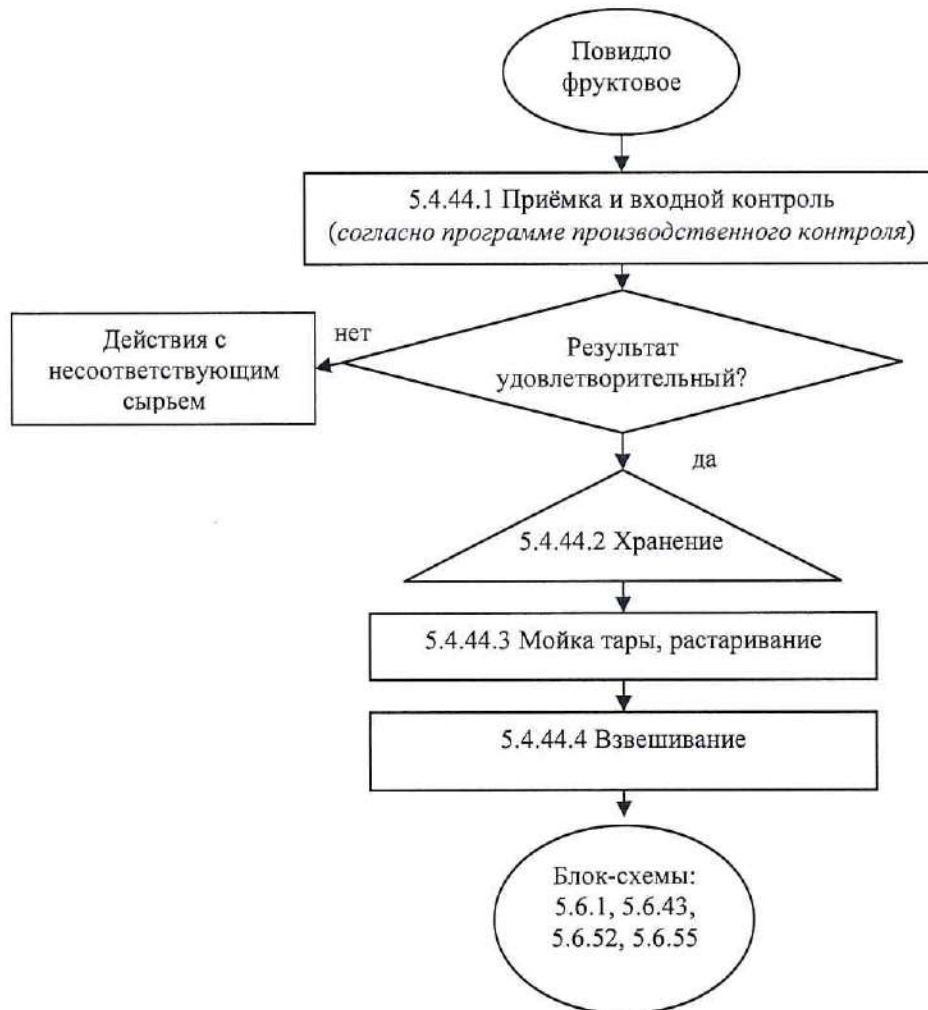
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

**8.5.4.43 Блок-схема подготовки сока фруктового к
производству**



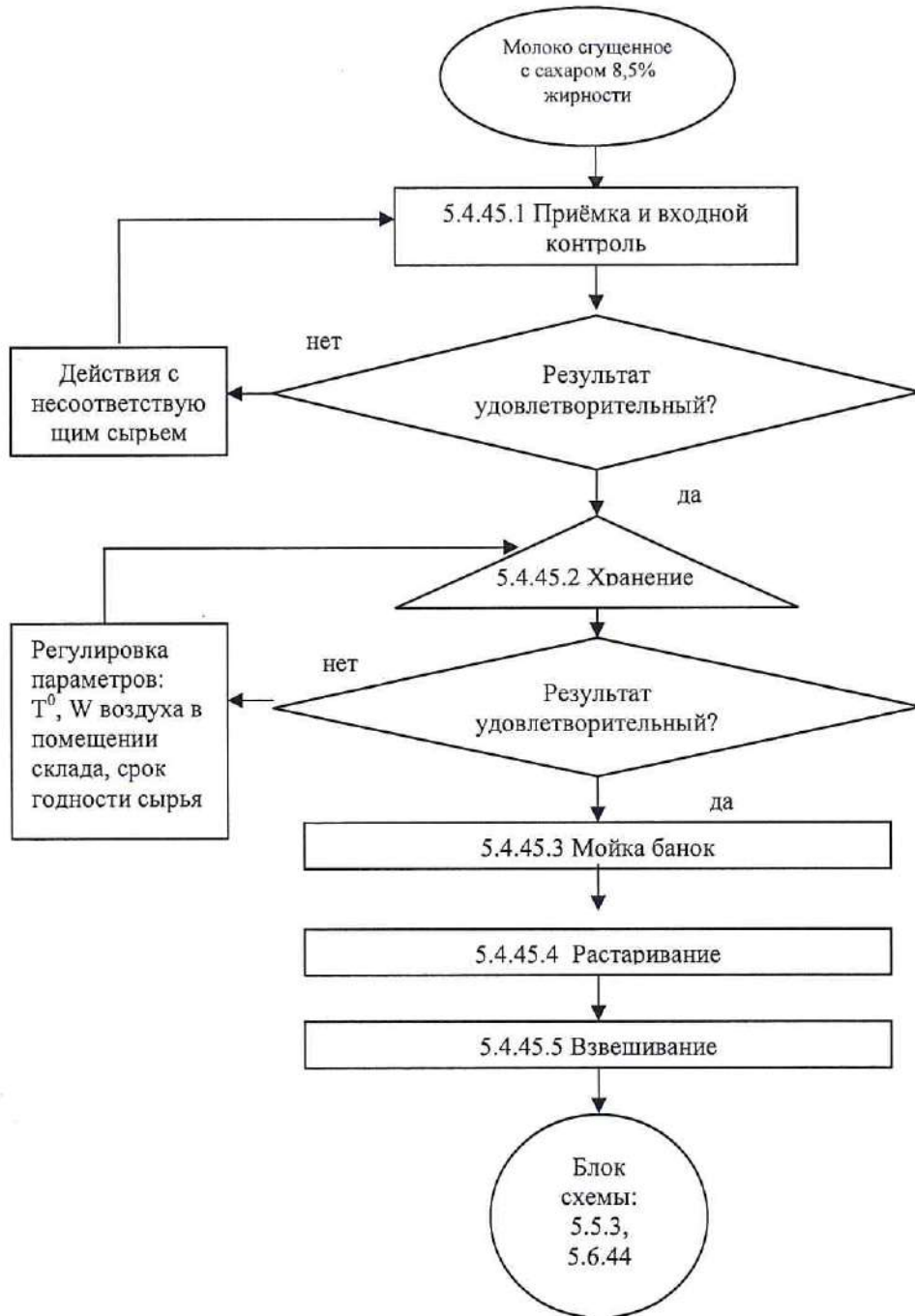
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.44 Блок-схема подготовки повидла фруктового к производству



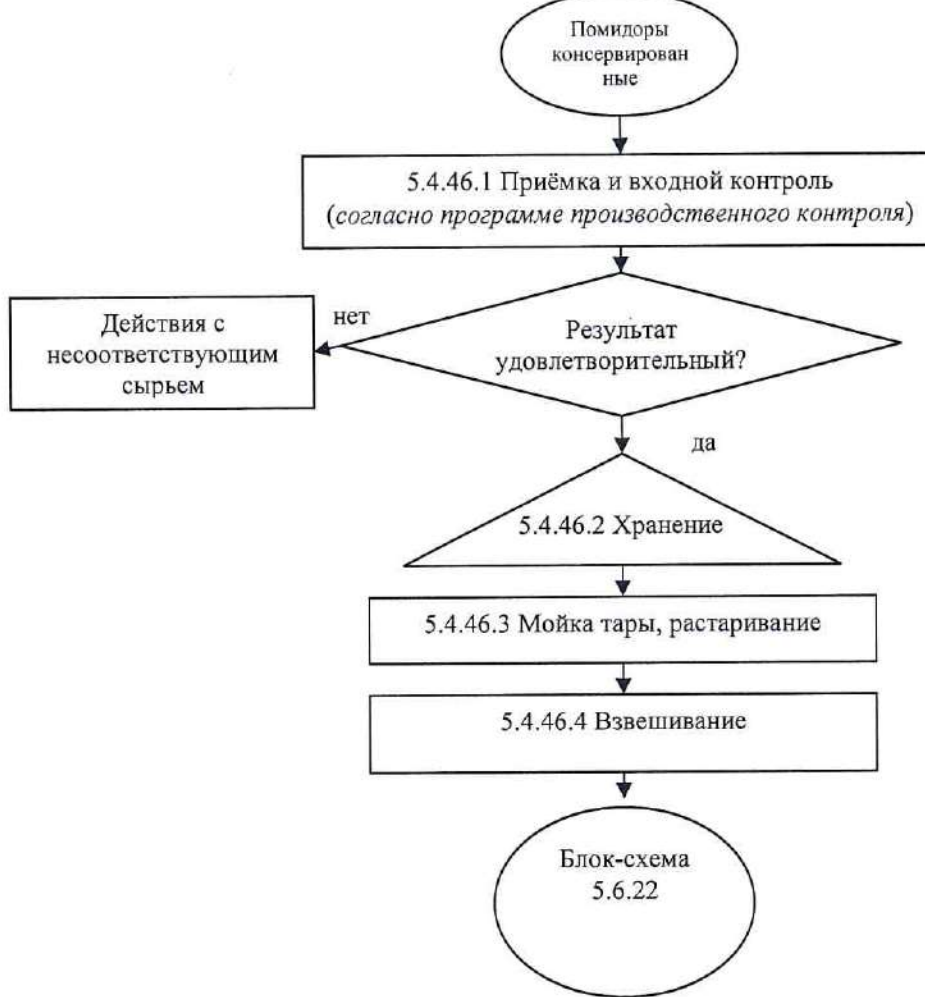
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.45 Блок-схема подготовки «Молока сгущенного с сахаром» 8,5% жирности к производству



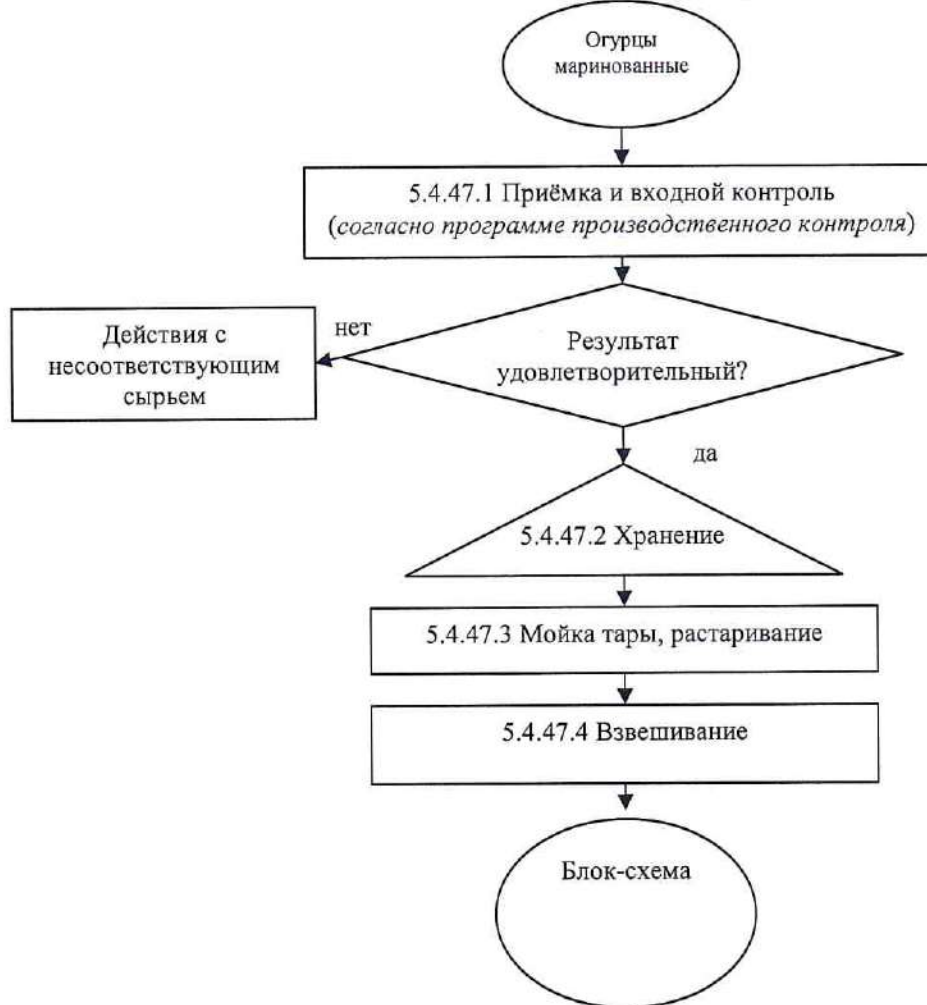
ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.46 Блок-схема подготовки помидоров консервированных к производству



ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

**8.5.4.47 Блок-схема подготовки огурцов консервированных к
производству**



ООО «Формула вкуса»	СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ	Р СМБПП 01-2020
	Руководство по менеджменту безопасности пищевой продукции	Издание 1

8.5.4.48. Блок-схема подготовки лимонной кислоты к производству

