

SLAVENA

Pacta sunt servanda

SLAVENA-LUX SRL

**SISTEMUL DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTULUI
SMSA 01.00**

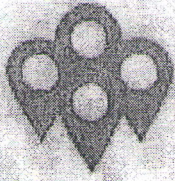
Cod: HACCP 01

**PLAN HACCP AL SISTEMULUI DE MANAGEMENT AL SIGURANȚEI ALIMENTULUI
PEȘTE CONGELAT ȘI PRODUSE DIN PEȘTE AFUMATE LA
RECE**

Elaborat: Iana Gaja

Probat: Alexandru Smirnov





SLAVENA
Pacta sunt servanda

Rep. Moldova, mun. Chişinău
str. Valea Bîcului, 1/1
Tel / Fax: + 373 22 507 536
C/f 1002600003240

03.09.2018

ПРИКАЗ № 26-1/18

О создании рабочей группы по разработке
и внедрению в компании системы ХАССП

В целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП;

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить в компании SLAVENA LUX SRL постоянно действующую группу по разработке и внедрению системы ХАССП по всем подразделениям компании в составе:

1. Паламарчук Геннадий
2. Гажа Янна
3. Михайловский Вячеслав
4. Акулов Владислав
5. Бычкова Лилия
6. Влас Вера
7. Буздуган Андрей
8. Подгузов Олег
9. Соловьев Анатолий
10. Гуцу Евгений
11. Терзи Виктор
12. Бучков Дмитрий

2. Рабочей группе подготовить весь необходимый пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству выпускаемой продукции, разработать все необходимые формы документирования и ведения учета.

3. Рабочей группе проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции и эффективности работы системы ХАССП на всех этапах движения товара.



SLAVENA
Рибна индустрија

План HACCP 04

Распространение
ограничено

Система Менеджмента

Действительна с: 02-01-2019

Страница 1 из 8

Заменяет:-


Версия: 1

Ассортимент рыбы мороженой жизненногоского промысла

Данный документ разработан в соответствии с требованиями стандарта ИСО 9001:2015 и является частью системы менеджмента качества предприятия. Документ определяет перечень продукции, подлежащей применению системы HACCP, и устанавливает требования к ее производству, хранению, транспортированию и реализации. Документ предназначен для использования персоналом предприятия, осуществляющим производство, хранение, транспортирование и реализацию продукции.

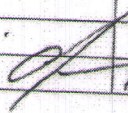
Обработка мороженой рыбы

Утверждено:	Проверено	Разработано
Административный директор	Менеджер качества (Глава группы HACCP)	
Паламарчук Г.С.		
Дата :	Дата : 27-12-2018	Дата:

 SLAVENA <small>Trăim sunt sereni</small>	План НАССР 01		<i>Распространение ограничено</i>
	Система Менеджмента	Действительна с: 02-01-2019	Страница 1 из 8
	Заменяет:-		Версия: 1

ОБРАБОТКА РЫБЫ „Рыба холодного копчения”



Утверждено:	Проверено	Разработано
Координатор	Менеджер качества (Глава группы НАССР)	
Паламарчук Г.С.	Яна Гажа	
Дата :	Дата : 17-12-2018 	Дата :



План самоконтроля рыбного производства

Распространение
ограничено

Система Менеджмента	Действительна с: 02-01-2019	Страница 1 из 1
	Заменяет:-	Версия: 1

- 1- План самоконтроля мороженой продукции
- 2- План самоконтроля соленой продукции
- 3- План самоконтроля копченой продукции
- 4- План самоконтроля пресервной группы





SLAVENA
Pacta sunt servanda

PRP 8.2.2.-1

Распространение ограничено

Система Менеджмента

Действительнас: 01-01-2019

Страница 1 из 22

Заменяет:-

Версия: 1

СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
Сборник программ-предпосылок безопасности пищевых продуктов

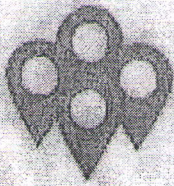
Сборник программ-предпосылок безопасности пищевых продуктов

Содержание

стр.

1.1 Назначение документа.....	2
1.2 Сфера применения.....	2
1.3 Структура документа.....	2
1.4 Нормативные ссылки.....	2
1.5 Термины и сокращения.....	6
2. ПРОГРАММА – ПРЕДПОСЫЛОК «ТЕРРИТОРИЯ».....	7
2.1 Подпрограмма «Обустройство территории».....	7
2.2 Подпрограмма «Отходы».....	8
3. ПРОГРАММА – ПРЕДПОСЫЛОК «Коммуникации».....	9
3.1 Подпрограмма «Водоснабжение и канализация».....	9
3.2 Подпрограмма «Освещение, отопление и вентиляция».....	10
4. ПРОГРАММА – ПРЕДПОСЫЛОК «ПОМЕЩЕНИЯ».....	11
4.1 Подпрограмма «Производственные и вспомогательные помещения».....	11
4.2 Подпрограмма «Складские помещения, холодильники и транспорт».....	13
4.3 Подпрограмма «Бытовые помещения».....	15
4.4 Подпрограмма «Физико-химическая лаборатория».....	16
5. ПРОГРАММА – ПРЕДПОСЫЛОК «ОБОРУДОВАНИЕ».....	17
6. ПРОГРАММА – ПРЕДПОСЫЛОК «ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС».....	18
7. ПРОГРАММА – ПРЕДПОСЫЛОК «ПЕРСОНАЛ».....	19
8. ПРОГРАММА – ПРЕДПОСЫЛОК «ВРЕДИТЕЛИ».....	21





SLAVENA

Pacta sunt servanda

Rep. Moldova, mun. Chişinău
str. Valea Bîcului, 1/1
Tel / Fax: + 373 22 507 536
C/f 1002600003240

03.09.2018

ПРИКАЗ № 26-1/18

О создании рабочей группы по разработке
и внедрению в компании системы ХАССП

В целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП;

ПРИКАЗЫВАЮ:

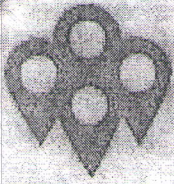
1. Организовать и назначить в компании SLAVENA LUX SRL постоянно действующую группу по разработке и внедрению системы ХАССП по всем подразделениям компании в составе:

1. Паламарчук Геннадий
2. Гажа Янна
3. Михайловский Вячеслав
4. Акулов Владислав
5. Бычкова Лилия
6. Влас Вера
7. Буздуган Андрей
8. Подгузов Олег
9. Соловьев Анатолий
10. Гуцу Евгений
11. Терзи Виктор
12. Бучков Дмитрий



2. Рабочей группе подготовить весь необходимый пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству выпускаемой продукции, разработать все необходимые формы документирования и ведения учета.

3. Рабочей группе проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции и эффективности работы системы ХАССП на всех этапах движения товара.

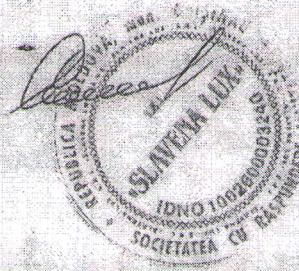


SLAVENA

Pacta sunt servanda

4. Рабочей группе оформить и получить в компетентных органах аттестацию предприятия согласно всем требованиям ХАССП.
5. Данный приказ довести до сведения работников в части их касающейся.

Генеральный директор SLAVENA LUX SRL



Смирнов Александр

