



**РОССТАНДАРТ**  
**СИСТЕМА ДОБРОВОЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ**  
**«СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ**  
**И ФАРМАЦЕВТИЧЕСКОЙ ПРОДУКЦИИ»**

№ РОСС RU.0001.03СД01

**ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ**  
Федеральное бюджетное учреждение «Государственный региональный центр  
стандартизации, метрологии и испытаний в Пермском крае»  
(ФБУ «Пермский ЦСМ»)

614068, Россия, г.Пермь, ул. Борчанинова, д. 85, аттестат аккредитации № RA.RU.13HA37

№ 36023

**СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ**

выдан Обществу с ограниченной ответственностью "Птицефабрика "Менделеевская""  
617221, Россия, Пермский край, Карагайский район, д. Савино, 96

**НАСТОЯЩИЙ СЕРТИФИКАТ УДОСТОВЕРЯЕТ -**

система качества и безопасности основана на принципах ХАССП применительно  
к производству яйца и мяса птицы и

**СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ**

ГОСТ Р ИСО 22000-2007

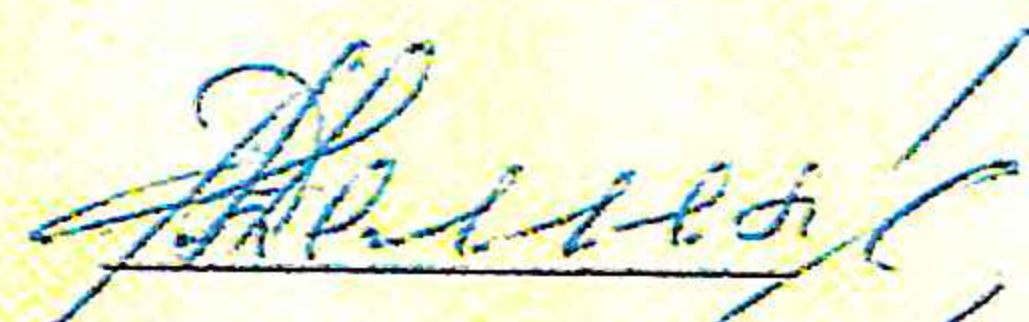
(перечень продукции, на производство которой распространяется система качества  
и безопасности, приведён в Приложении на 1 листе, является неотъемлемой частью  
сертификата)

Действителен до 09 августа 2021г.

Руководитель органа  
по сертификации

Председатель комиссии



 Деменев А. М.

 Шувалова С. Е.

Зарегистрирован в Реестре

№ НАССР RU.036.C.0007

09 августа 2018г.

Приложение является неотъемлемой  
частью сертификата  
№ НАССР RU.036.C.0007

**Область сертификации системы качества**  
Общества с ограниченной ответственностью «Птицефабрика «Менделеевская»

Наименование продукции	Код продукции по ОК-034
Яйца куриные пищевые	01.47.21.000
Мясо кур охлажденное	10.12.10.110
Мясо кур замороженное	10.12.20.110



Руководитель ОС

А.М. Деменев

Председатель комиссии

С.Е. Шувалова

ПО РЕЗУЛЬТАТАМ АУДИТА СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ  
ПРОДУКЦИИ

общества с ограниченной ответственностью «Птицефабрика «Менделеевская»

**1. ЦЕЛЬ И ОБЛАСТЬ АУДИТА**

Сертификация применительно производству яйца и мяса птицы.

**2. ОСНОВАНИЕ**

2.1 Заявка от 21.06.2018 г № 11 на проведение сертификации в Системе добровольной сертификации «Системы качества и безопасности пищевой и фармацевтической продукции»

2.2 Договор на проведение работ № 4 -СМ-2018 от «19» июня 2018г

2.3 Программа, разработанная органом по сертификации (Приложение 1) и согласованная с руководством ООО «Птицефабрика «Менделеевская»

**3. ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРКИ**

29 июня 2018г

**4. СОСТАВ КОМИССИИ**

Председатель  
комиссии

Шувалова Светлана Евгеньевна эксперт по сертификации систем качества и безопасности, основанных на принципах ХАССП Системы добровольной сертификации «Системы качества и безопасности пищевой и фармацевтической продукции»;  
Сертификат компетентности эксперта  
№ 03СД01 RU.Э.52 бессрочный

Члены  
комиссии

Боршова Ирина Станиславовна эксперт по сертификации систем качества и безопасности, основанных на принципах ХАССП Системы добровольной сертификации «Системы качества и безопасности пищевой и фармацевтической продукции»;  
Сертификат компетентности эксперта  
№ 03СД01 RU.Э.51 бессрочный

**5. БАЗА ПРОВЕРКИ**

ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции;  
ГОСТ Р ИСО 19011-2012 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента;  
Проверка проводилась по программе проверки и оценки (Приложение 1).

**6. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОВЕРКИ**

В ООО «Птицефабрика «Менделеевская» проведены коррекции по замечаниям, зарегистрированным при проведении предварительной проверки документации.

- 6.1 В ходе «аудита на месте» ООО «Птицефабрика «Менделеевская» Объектами аудита являлись:
- область применения СМБПП;
  - безопасность пищевой продукции;
  - документы СМБПП;
  - процессы СМБПП.

### **6.2.1. Область применения систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП**

При проверке области применения системы менеджмента и безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, комиссией были проанализированы все виды продукции, процессы и производственные площадки, указанные в заявке ООО «Птицефабрика «Менделеевская», охвачены системой качества.

### **6.2.2. Безопасность пищевой продукции**

Соответствие безопасности продукции оценивались на основе:

- данных о требованиях, относящихся к продукции, которые организация выполняет;
- результатов анализа данных, касающихся удовлетворенности потребителей;
- данных о безопасности продукции, полученных от организаций, уполномоченных осуществлять государственный контроль и надзор за безопасностью продукции;
- данных мониторинга и измерений продукции
- материалов внешних аудитов.

### **6.2.3. Документы системы менеджмента и безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП (далее - систем качества)**

Комиссии представлены:

- Руководство по менеджменту безопасности
- Приказ о создании группы безопасности пищевой продукции
- Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции
- Документы, регламентирующие программу обязательных предварительных мероприятий, производственную программу обязательных предварительных мероприятий
- Планы ХАССП
- Инструкции, методики и др. документы регламентирующие процедуры, требуемые ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

Комплект документов систем качества соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

При проверке содержания документов анализировались, Политика Руководства, Руководство системы менеджмента по безопасности пищевой продукции, обязательные документированные процедуры, требуемые стандартом ГОСТ Р ИСО 22000-2007, и другие, которые учтены в действующей системе качества.

Комиссия проверила наличие документов, необходимых организации для обеспечения эффективного планирования, осуществления процессов и управления ими. Комиссия проверила записи, указанные в заявленных стандартах как обязательные (например, в ГОСТ Р ИСО 22000-2007, пункт 4.2.3)

### **6.2.4. Процессы системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП**

Объектами аудита явились процессы, обеспечивающие выполнение организацией требований к безопасности выпускаемой продукции, установленных техническими регламентами, стандартами, техническими условиями или другими нормативными

документами.

Комиссия проверила и оценила идентифицированные организацией процессы, необходимые для системы качества, их применение ко всей организации, представленные объективные свидетельства результативности этих процессов.

**Комиссия установила:**

- приказ о создании группы безопасности пищевой продукции имеется, ответственность и полномочия членов группы определены; программа организации работ имеется;
- информация о производстве и выпускаемой продукции, представленная в Руководстве, адекватна полученной членами комиссии в ходе проверки;
- адекватные ресурсы: компетентный, подготовленный персонал, ресурсы для создания и обслуживания инфраструктуры; для создания, управления и обслуживания производственной среды имеются;
- Политика в области обеспечения безопасности продукции адекватна целям и задачам предприятия;
- перечень регистрационно-учетной документации имеется;
- обязательные процедуры, требуемые ГОСТ Р ИСО 22000-2007, описанные в Руководстве, также процедуры:
  - по управлению документацией;
  - по управлению записями;
  - по внешнему и внутреннему обмену информацией, касающейся обеспечения безопасности пищевой продукции;
  - по идентификации и прослеживаемости сырья, материалов и готовой продукции;
  - по управлению несоответствующей продукцией;
  - по управлению корректирующими и предупреждающими действиями;
  - по управлению потенциально возможными чрезвычайными обстоятельствами предприятием в основном соблюдаются.

В ходе проверки основных стадий процесса производства продукции, выборочной проверки отдельных технологических операций, операций по приемке и хранению сырья, операций измерения и мониторинга ККТ установлено, что требования к процессу производства, регламентированные в нормативных и технических документах на продукцию, инструкциях, процедурах, документах системы менеджмента безопасности, в том числе гигиенические, соблюдаются.

Комиссией получены свидетельства того, что установленные в документации системы методы мониторинга и измерений, а также применяемое оборудование адекватны для выполнения процедур мониторинга и измерений.

Предприятием заключены необходимые договоры на проведение испытаний, дезинсекции, дератизации и др. работ.

На предприятии обеспечивается проверка выполнения обязательных требований по безопасности продукции.

Документы, подтверждающие соответствие выпускаемой продукции требованиям по безопасности (сертификаты соответствия), комиссии представлены.

Анализ со стороны руководства проводится, отчет представлен.

Порядок проведения внутренних проверок системы установлен и соблюдается.

Система контроля обеспечивает проверку выполнения обязательных требований к продукции.

### **6.3 Возможности улучшения системы менеджмента безопасности пищевой продукции.**

Имеются возможности улучшения в области:

- инфраструктуры;
- управления документацией

-управления записями.

#### 6.4 Несоответствия

В ходе проверки выявлены:

- значительных несоответствий - не установлено;
- незначительных несоответствий - не установлено,
- уведомлений - 4.

Рекомендовано по уведомлениям представить план корректирующих мероприятий в ОС СМ ФБУ «Пермский ЦСМ»

#### 7. ВЫВОДЫ КОМИССИИ

7.1 По результатам проведенной проверки установлено, что СМБПП ООО «Птицефабрика «Менделеевская» применительно к производству яйца пищевого куриного, мяса кур охлажденного и замороженного в целом соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

Комиссия предлагает сузить область сертификации до яйца пищевого куриного, мяса кур охлажденного и замороженного

7.2 Руководству ООО «Птицефабрика «Менделеевская» предлагается предоставить план корректирующих мероприятий по уведомлениям (приложения 2).

#### 8. АДРЕСА РАССЫЛКИ

1-ый экземпляр ООО «Птицефабрика «Менделеевская»

2-ой экземпляр ОС СМ ФБУ «Пермский ЦСМ»

#### 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)

Председатель комиссии  
ОС СМ ФБУ «Пермский ЦСМ»

Члены комиссии:



С.Е.Шувалова

И.С.Боршова

С актом ознакомлен:  
Представитель руководства проверяемой организации

  
подпись

04.07.2017

дата

  
инициалы, фамилия

г.Пермь

04.07.2017