

Наименование кафедры - «Товароведение и управление качеством»

Год выпуска – 2016г.

Шифр направления подготовки - «Управление качеством»

Форма обучения - очная

Тема: «Совершенствование системы менеджмента безопасности пищевой продукции на примере предприятия ОАО «Новокузнецкий ликеро-водочный завод»

Данная дипломная работа посвящена совершенствованию системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии ОАО «Новокузнецкий ликеро-водочный завод».

Совершенствование системы менеджмента безопасности актуально на любом предприятии, имеющего внедренную и сертифицированную СМБПП. Усовершенствованная система поможет исследуемому предприятию улучшить взаимодействие между структурными подразделениями, отладить механизм систематической идентификации, а также процесс оценки и управления опасными факторами, которые существенно влияют на безопасность продукции. Данная система повышает конкурентоспособность предприятия ОАО «Новокузнецкий ликеро-водочный завод», и помогает занять лидирующие позиции на рынке Кемеровской области и продолжить своё развитие для завоевания рынка продаж ликероводочной продукции во всей России и за ее пределами.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1 ЛИТЕРАТУРНЫЙ ОБЗОР	Ошибка! Закладка не определена.
1.1 Состояние современного рынка алкогольной продукции России	Ошибка! Закладка не определена.
1.2 Актуальность обеспечения качества алкогольной продукции России	Ошибка! Закладка не определена.
1.3 Применение статистических методов управления качеством в алкогольной промышленности	Ошибка! Закладка не определена.
Заключение к литературному обзору	Ошибка! Закладка не определена.
2 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ, ОБЪЕКТЫ И МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ	Ошибка! Закладка не определена.
2.1 Организация работы и объекты исследования	Ошибка! Закладка не определена.
2.2 Описание этапов исследования	Ошибка! Закладка не определена.
2.3 Методы исследования.....	Ошибка! Закладка не определена.
3 ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	Ошибка! Закладка не определена.
3.1 Характеристика предприятия.....	Ошибка! Закладка не определена.
3.1.1 О предприятии ОАО «Новокузнецкий ликеро-водочный завод»	Ошибка! Закладка не определена.
3.1.2 История.....	Ошибка! Закладка не определена.
3.1.3 Миссия.....	Ошибка! Закладка не определена.
3.1.4 Системы менеджмента	Ошибка! Закладка не определена.
3.2 Анализ организационной структуры.....	Ошибка! Закладка не определена.
3.3 Анализ политики в области безопасности пищевой продукции	Ошибка! Закладка не определена.
3.4 Анализ целей в области безопасности пищевой продукции	Ошибка! Закладка не определена.
3.5 Анализ карты процессов.....	Ошибка! Закладка не определена.
3.6 Анализ обязательных процедур.....	Ошибка! Закладка не определена.
3.6.2 Анализ документированной процедуры «Управление документацией»	Ошибка! Закладка не определена.
3.6.3 Анализ документированной процедуры «Управление записями»	Ошибка! Закладка не определена.
3.6.4 Анализ документированной процедуры «Управление несоответствиями. Изъятие».....	Ошибка! Закладка не определена.
3.6.5 Анализ документированной процедуры «Внутренние аудиты»	Ошибка! Закладка не определена.
3.6.6 Анализ документированной процедуры «Коррекция и корректирующие действия»	Ошибка! Закладка не определена.

3.7 Разработка плана ХАССП, применительно к производству водки «Кудесница на кедровых орешках»	Ошибка! Закладка не определена.
3.7.1 Создание группы ХАССП	Ошибка! Закладка не определена.
3.7.2 Описание продукции	Ошибка! Закладка не определена.
3.7.3 Идентификация предусмотренного применения	Ошибка! Закладка не определена.
3.7.4 Составление технологической схемы ..	Ошибка! Закладка не определена.
3.7.5 Подтверждение технологической схемы на производственной площадке	Ошибка! Закладка не определена.
3.7.6 Составление перечня всех потенциально возможных опасностей	Ошибка! Закладка не определена.
3.7.7 Определение критических контрольных точек	Ошибка! Закладка не определена.
3.7.8 Задание критических пределов для каждой ККТ	Ошибка! Закладка не определена.
3.7.9 Разработка системы мониторинга для каждой ККТ	Ошибка! Закладка не определена.
3.7.10 Определение корректирующих действий	Ошибка! Закладка не определена.
3.7.11 Разработка процедуры верификации .	Ошибка! Закладка не определена.
4. ПРИМЕНЕНИЕ FMEA-МЕТОДОЛОГИИ НА ПРИМЕРЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОАО «НОВОКУЗНЕЦКИЙ ЛИКЕРО-ВОДОЧНЫЙ ЗАВОД»	Ошибка! Закладка не определена.
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	Ошибка! Закладка не определена.
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	8
ПРИЛОЖЕНИЕ А	15
ПРИЛОЖЕНИЕ Б	16
ПРИЛОЖЕНИЕ В	17
ПРИЛОЖЕНИЕ Г	18
ПРИЛОЖЕНИЕ Д	20
ПРИЛОЖЕНИЕ Е	21
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж	22
ПРИЛОЖЕНИЕ К	109

ВВЕДЕНИЕ

Современная пищевая промышленность является одной из таких отраслей, в которой вопросы качества производимой продукции не подлежат никакому сомнению и являются особенно значимыми. В связи с появлением Федерального Закона №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» произошли значительные изменения в нормативных документах, касающихся вопросов качества и безопасности пищевой продукции.

22 августа 2012 г. Россия стала полноправным членом Всемирной торговой организации (ВТО) и вступила с 1 июля 2010 г. в Организацию Таможенного Союза, в результате чего в соответствии с Решением №880 от 9 декабря 2011 г. Комиссия ТС Евразийского экономического сообщества с 1 июля 2013 г. в Российской Федерации, Республике Беларусь и Республике Казахстан вступил в силу Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: «При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуру, основанные на принципах ХАССП». Поэтому разработка и внедрение систем менеджмента для пищевой промышленности является актуальным вопросом.

Для предприятий пищевой промышленности важна серия стандартов ISO 22000, содержащая ряд стандартов, каждый из которых посвящен различным аспектам управления безопасностью продуктов питания. Аналогом международного стандарта ISO 22000:2005 в России является стандарт ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции», который включает в себя требования ГОСТ ISO 9001 – 2011 «СМК. Требования» и требования ГОСТ Р 51705.1 – 2001

«Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

Внедрение СМБПП по требованиям стандарта ISO 22000 дает организации ряд преимуществ:

-сохранность пищевых продуктов на каждом этапе технологического процесса;

-контроль над всеми параметрами, влияющими на безопасность исходной продукции;

-экономия за счет снижения выпуска несоответствующей продукции;

-распределение ответственности за обеспечение мер безопасности производства и хранения пищевой продукции;

-концентрация основных усилий и ресурсов предприятия на выявленных критических и контрольных точках;

-увеличение конкурентоспособности предприятия и продукции и т.д и т.п.

Целью дипломной работы является совершенствование системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

Для достижения поставленной задачи были сформулированы следующие задачи:

1. Провести обзор научно-технической литературы, анализ нормативной и технической документации по теме исследования;
2. Проанализировать организационную структуру предприятия;
3. Проанализировать документацию по СМБПП;
4. Разработать документацию ХАССП, применительно к производству водки «Кудесница на кедровых орешках»;
5. Применить FMEA-методологию на производстве вина.

ВЫВОДЫ

В данной работе рассмотрена система менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии ОАО «Новокузнецкий ликеро-водочный завод».

1. Проведен литературный обзор по теме дипломной работы. В ходе литературного обзора было рассмотрено состояние и тенденции развития алкогольной промышленности в России, затронуты проблемы данной отрасли и пути их решения. Также был изучен современный подход к управлению безопасностью ликеро-водочных изделий на предприятиях, в частности, как и за счет чего организации совершенствуют свою деятельность в области качества в условиях конкурентной борьбы на рынке.

2. Проанализирована организационная структура управления ОАО «НЛВЗ», она относится к линейно-функциональному виду. Генеральному директору и главному инженеру подчиняется более 5 структурных единиц и подразделений, что может негативно отразиться на результативности и эффективности управления данными подразделениями, в связи с загруженностью высшего руководства. По всем замечаниям разработаны рекомендации по улучшению, а также проект организационной структуры с изменениями.

3. Исходя из анализа политики и целей в области безопасности пищевой продукции можно сделать вывод, что политика в области безопасности пищевой продукции соответствует требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Цели в области безопасности пищевой продукции также соответствуют требованиям, только уже ГОСТ ISO 9001-2011, но не в полной мере, так как первая цель не является стратегической целью, а подходит под определение задачи.

4. Проанализировав документированные процедуры, требуемые стандартом, можно сделать вывод о том, что они соответствуют пунктам ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Рекомендуется поддерживать эти документы в

рабочем состоянии и совершенствовать на их основе производство ОАО «НЛВЗ».

5. В ГОСТ Р ИСО 22000-2007 гармонично сочетаются принципы системы НАССР, в соответствии с этим разработана документация ХАССП, применительно к производству водки «Кудесница на кедровых орешках». По требованиям данного стандарта была создана группа по безопасности пищевой продукции, которая утверждена приказом «О создании группы безопасности пищевой продукции»; определены критические контрольные точки (ККТ); для каждой контрольной точки определены критические пределы; разработан «План ХАССП» и разработана процедура верификации посредством «Акта проверки розливо-укупорочного цеха».

6. На примере процесса «Выбор поставщиков» была применена FMEA-методология, которая должна выявить и решить проблемы предоставления некачественного сырья, невыполнения условий договоров, а также заключения договоров с поставщиками «нечистыми на руку».

Вся выпускаемая продукция имеет санитарно-гигиенические заключения и сертификаты соответствия. Регулярно проводится инспекционный контроль качества и безопасности продукции со стороны уполномоченного органа по сертификации и территориальных органов Роспотребнадзора.

Высшее руководство ОАО «НЛВЗ» регулярно оценивает пригодность, адекватность, и результативность системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) с учетом Политики и целей в области безопасности пищевой продукции, важнейшим источником информации являются результаты внутренних аудитов.

Разработанные рекомендации рассмотрены на собрании по вопросам качества и безопасности пищевой продукции и представлены в «Плане по совершенствованию деятельности предприятия на 2016г.» в виде «Акта внедрения», представленного в приложении К.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Андреев, С.П. Обеспечение качества продукции – путь повышения конкурентоспособности предприятия Российского АПК в условиях ВТО/С.П. Андреев// Кондитерское и хлебопекарное производство.-2014.-№3-4.-С.58-59.
2. Апатовская, Т. VII пищевой форум SGS: прагматизм в действии/Т. Апатовская// Кондитерское и хлебопекарное производство.-2015.-№10.-С.30-31.
3. Багатурия, Н.Ш. Теория и практика технологии грузинских типов виноградных вин /Текст/ / Н. Ш. Багатурия, Н. А. Бегиашвили, Б. Н. Багатурия // Виноделие и виноградарство. - 2011. - №1. - С. 39-42.
4. Вайскрובה, Е.С. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов /Текст/: учебное пособие. – Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. тех. ун-та им. Г.И. Носова, 2011 – 91 с.
5. Вингернт, В.В. Анализ тенденций развития мирового рынка ликероводочной продукции /Текст/ / В. В. Вингернт, О. В. Карпычева // Экономика и предпринимательство. - 2015. - №8(ч.1). - С. 642-648.
6. Володин Д., Корпоративные регламенты и стандарты в области управления персоналом современной. / Д. Володин, А. Снегирев; - режим доступа: <http://www.treko.ru>
7. ГОСТ 32030 - 2013. Вина столовые и виноматериалы столовые. Общие технические условия /Текст/. – Введ. 2014-07-01. – М.: Стандартинформ, 2014. – 12 с.
8. ГОСТ ISO 9000-2011. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь – М.: Стандартинформ, 2012 . – введен в действие 01.01.2013. – 32с.
9. ГОСТ ISO 9001-2011. Системы менеджмента качества. Требования – М.: Стандартинформ, 2012. – введен в действие 01.01.2013. – 35 с.

10. ГОСТ Р 1.7-2014. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила оформления и обозначения при разработке на основе применения международных стандартов /Текст/. – Введ. 2015-07-01. – М.: Стандартиформ, 2015. – 32 с.
11. ГОСТ Р 31730-2012 «Продукция винодельческая. Правила приемки и методы отбора проб». – Введ. 2013.07.01. - М:Изд-во стандартов, 2013. -12с.
12. ГОСТ Р 51705.1-2001. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП /Текст/. – Введ. 2001-07-01. – М.: Госстандарт России: ИПК Изд-во стандартов, 2001. – 15 с.
13. ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции. - Введ. 2007-17-04.- Москва: Стандартиформ, 2007.-стр.5.
14. Гурьянов, Ю.Г. Разработка и внедрение СМК как фактор, обеспечивающий формирование и стабильность потребительских свойств пищевой продукции /Текст/ / Ю. Г. Гурьянов, А. Н. Костин, Г. А. Дорн // Товаровед продовольственных товаров. - 2012. - №11. - С. 53-56.
15. Дмитриева, Н.В. Необходимость формирования имоджа бренда водки /Текст/ / Н. В. Дмитриева, О. С. Габинская // Пиво и напитки. - 2015. - №6. - С. 16-19.
16. Еделев, Д.А. Анализ опасных факторов – ключевой элемент системы НАССР/Д.А. Еделев, В.М. Кантере, М.А. Прокопова и др.// Пищевая промышленность.-2015.-№2.-С.26-29.
17. Еделев, Д.А. Идентификация, оценивание и анализ рисков несоответствия параметров качества и безопасности на примере производства настоек сладких на коньяке/ Д.А. Еделев, В.М. Кантере, В.А. Матисон и др.// Пищевая промышленность.-2012.-№3.-С.46-50.

18. Еделев, Д.А. Методы анализа рисков в жизненном цикле продуктов питания/ Д.А. Еделев, В.М. Кантере, В.А. Матисон// Пищевая промышленность.-2011.-№8.-С.44-45.
19. Еделев, Д.А. Методы идентификации рисков в жизненном цикле продуктов питания/Д.А. Еделев, В.М. Кантере, В.А. Матисон// Пищевая промышленность.-2011.-№7.-С.40-42.
20. Еделев, Д.А. Обращение с потенциально опасной продукцией в системе менеджмента безопасности /Текст/ / Д. А. Еделев /и др./ // Пищевая промышленность. - 2012. - №1. - С. 38-41.
21. Еделев, Д.А. Управление несоответствиями в системе менеджмента безопасности пищевых предприятий /Текст/ / Д.А. Еделев /и др./ // Пищевая промышленность. - 2011. - №12. - С. 38-41.
22. Еделев, Д.А. Устранение рисков на протяжении жизненного цикла продуктов питания/Д.А. Еделев, В.М. Кантере, В.А. Матисон// Пищевая промышленность.-2011.-№10.-С.42-44.
23. Елисеева, Л.Г. Система обеспечения качества и безопасности продуктов питания в рамках ВТО /Текст/ / Л. Г. Елисеева, Т. И. Чалых, А. С. Клетушкина ; Российский экономический университет // Товаровед продовольственных товаров. - 2014. - №4. - С. 5-10.
24. Камышев, А.И. Процессный подход к управлению эффективностью СМК /Текст/ / А. И. Камышев // Методы менеджмента качества. - 2014. - №9. - С. 18-24.
25. Кибанова А.Я., Управление персоналом организации: учебник / А.Я. Кибанова. - Москва. - ИНФРА-М, 2011. – 640 с.
26. Киселёв, К.В. Анализ водочной альтернативы России /Текст/ / К. В. Киселев, О. В. Коркачева, В. М. Позняковский // Техника и технология пищевых производств. - 2012. - №4. - С. 154-164.
27. Коптелова, Н. Б. Необходимость интегрирования систем менеджмента качества и систем управления безопасностью в пищевой промышленности /Текст/ / Н. Б. Коптелова // Пища. Экология.

- Качество: труды X международной науч. - практ. конференции (1-3 июля 2013 г., Краснообск). - Новосибирск. - 2013. - С. 136-139.
28. Кочетов, В.К. Применение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на ОАО «Кондитерский комбинат «Кубань»/В.К. Кочетов, Н.Н. Романова, Е.Ю. Литвиненко и др.// Кондитерское и хлебопекарное производство.-2015.-№8.-С.24-25.
29. Кравчук, З.Д. Качество природной воды - основа высококачественной водки /Текст/ / З. Д. Кравчук, М. В. Курик, В. Ф. Моршна // Производство спирта и ликероводочных изделий. - 2013. - №1. - С. 30-32.
30. Кравчук, З.Д. Качество природной воды- основа высококачественной водки /Текст/ / З. Д. Кравчук, М. В. Курик, В. Ф. Моршна // Производство спирта и ликероводочных изделий. - 2013. - №1. - С. 30-32.
31. Крючкова, Ю. Схема FSSC 22000. Как эффективный инструмент управления пищевой безопасностью/Ю. Крючкова// Кондитерское и хлебопекарное производство.-2012.-№7.-С.24-27.
32. Кузьмин, К.В. Обеспечение качества ликероводочных изделий путем стабилизации коллоидной системы с помощью модифицированного крахмала /Текст/ : дис. ... канд. техн. наук: 05.18.15: защита: 29.05.14 / К. В. Кузьмин ; КемТИПП. - Кемерово : КемТИПП, 2014. - 111 с.
33. Лифиц, И.М. Стандартизация, метрология и сертификация: учебник/И.М. Лифиц.- Москва: Юрайт-Издат, 2012.-45с.
34. Марутюнян, А.Л. Оценка соответствия пищевой продукции/А.Л.Марутюнян//Сертификация.- 2011.- № 4.- С.18-23.
35. Меледина, Т. Научно- практический вклад русских ученых в становлении основ водочного производства /Текст/ / Т. Меледина, А. Белицкая // Индустрия напитков. - 2012. - №2. - С. 36-39.

36. Момот, А.И. Менеджмент качества и элементы системы качества: учебное пособие/А.И.Момот.– К.: Центр учебной литературы, 2012 – 122с.
37. Морозова, С.С. Пищевые добавки в производстве водок /Текст/ / С. С. Морозова, В. Ю. Бурачевская, Е. В. Устинова // Пиво и напитки. - 2014. - №5. - С. 12-15.
38. Никитаев, П.В. Причины образования осадка в водочной продукции /Текст/ / П. В. Никитаев, В. Б. Тишин // Производство спирта и ликероводочных изделий. - 2013. - №1. - С. 27-29.
39. Огвоздин В.Ю., Управление качеством.: учебник / В.Ю. Огвоздин. - СПб., 2012. – 78 с.
40. Окулесский В.А., Функциональное моделирование.: методическая основа реализации процессного подхода. / В.А Окулесский. - М., 2010. – 30 с.
41. Пензина, О.В. Принципы ХАССП – гарант качества и безопасности творожных продуктов/О.В. Пензина// Пищевая промышленность.- 2015.-№9.-С.24-25.
42. Поляков, В.А. Выпуск токсически безопасной водки- главная задача современного производителя алкогольной продукции /Текст/ / В. А. Поляков, И. М. Абрамова, М. Э. Медриш // Пищевая промышленность. - 2012. - №9. - С. 46-47.
43. Поляков, В.А. Решение проблемы идентификации этилового спирта различного происхождения в целях совершенствования контроля безопасности и качества ликеро- водочной продукции /Текст/ / В. А. Поляков, И. М. Абрамова // Техника и технология пищевых производств. - 2012. - №3. - С. 85-93.
44. Полякова, С.П. Управление микробиологическими параметрами производства – новый подход к формированию безопасности кондитерских изделий/С.П. Полякова// Пищевая промышленность.- 2015.-№8.-С.30-33.

45. Пономарев, С.В. Управление качеством продукции. Инструменты и методы менеджмента качества: учебное пособие / С. В. Пономарев, С. В. Мищенко, В. Я. Белобрагин, В. А. Самородов и др.. — М.: РИА «Стандарты и качество». - 2005. - 248 с/
46. Репин В.В., Процессный подход на практике: проблемы внедрения / В.В. Репин; - режим доступа: <http://sunquality.ru/content/view/121/134/>
47. Скоков, Р.Ю. Исследование спроса и предложения на рынке крепкой алкогольной продукции /Текст/ / Р. Ю. Скоков // Производство спирта и ликероводочных изделий. - 2012. - №4. - С. 4-9.
48. Сурков, И.В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: учебник И.В. Сурков, В.М. Кантере, Е.О. Ермолаева, В.М. Позняковский . - 3-е изд., испр. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2014. - 336 с.
49. ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» /Текст/. – утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 №769. – 35 с.
50. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов» /Текст/. – утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011 №880. – 242 с.
51. ТР ТС 022/2011. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» /Текст/. – утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9.12.2011 №769. – 29 с.
52. Хорькова, Ю. Сырье и готовая алкогольная продукция. Основные тренды /Текст/ / Ю. Хорькова // Индустрия напитков. - 2011. - №3. - С. 32-35.
53. Шелехова, Н.В. Система автоматизированного мониторинга качества и безопасности алкогольной продукции методами капиллярного электрофореза /Текст/ / Н. В. Шелехова // Производство спирта и ликероводочных изделий. - 2012. - №4. - С. 20-22.

54. Шелехова, Н.В. Контроль качества алкогольной продукции и биотехнологических процессов переработки сельскохозяйственного сырья в этиловый спирт с использованием хромато- масс-спектрометрических, газохроматографических и электрофоретических методов анализа /Текст/ / Н.В. Шелехова /и др./ // Производство спирта и ликероводочных изделий. - 2012. - №3. - С. 32-34.
55. Шелехова, Н.В. Система автоматизированного мониторинга качества и безопасности алкогольной продукции методами капиллярного электрофореза /Текст/ / Н.В. Шелехова // Производство спирта и ликероводочных изделий. - 2012. - №4. - С. 20-22.
56. Шепелева, Е.В. Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности продукции на основе принципов ХАССП/Е.В. Шепелева, М.А. Альбеков// Молочная промышленность.- 2014. - №1.- С.46-47.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Сертификат соответствия требованиям ISO 22000:2005



Certificat

Certificate

N° 2014/61505.1

AFNOR Certification certifies that the management system implemented by:
AFNOR Certification удостоверяет, что система менеджмента организации:

**OJSC "Novokuznetsk factory of liqueurs and spirits"
ОАО "Новокузнецкий ликеро-водочный завод"**

for the following activities:
для следующих областей деятельности:

**PRODUCTION OF VODKA AND LIQUORS.
(Cat. E: PROCESSING 3- products with long shelf life at ambient temperature)**

**ПРОИЗВОДСТВО ВОДКИ И ЛИКЕРОВОДОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
(Е - 3 Переработка - продукты с длительным сроком хранения при комнатной температуре)**

has been assessed and found to meet the requirements of:
проверена и признана соответствующей требованиям стандарта:

ISO 22000 : 2005

and is developed on the following locations:
и действует на следующих площадках:

**654034, Russian Federation, Kemerovo region, Novokuznetsk, Lenina str., 31
654034, РФ, Кемеровская обл., г. Новокузнецк, ул. Ленина, 31**

This certificate is valid from (year/month/day)
Данный сертификат действителен с (год/месяц/день)

2014-07-16

until
до

2017-07-16

Managing Director of AFNOR Certification
Генеральный директор AFNOR certification



F. MÉAUX

The electronic certificate only, available at www.afnor.org, attests in real-time that the company is certified. Seul le certificat électronique, consultable sur www.afnor.org, fait foi en temps réel de la certification de l'organisme. COFRAC accreditation n°4-0001. Management Systeme Certification. Scope available on www.cofrac.fr. Accreditation COFRAC n°4-0001. Certification de Systemes de management. Portée disponible sur www.cofrac.fr. AFAQ is a registered trademark. AFAQ est une marque déposée. CERTIF 1/0966 (F) - EN 02/2013



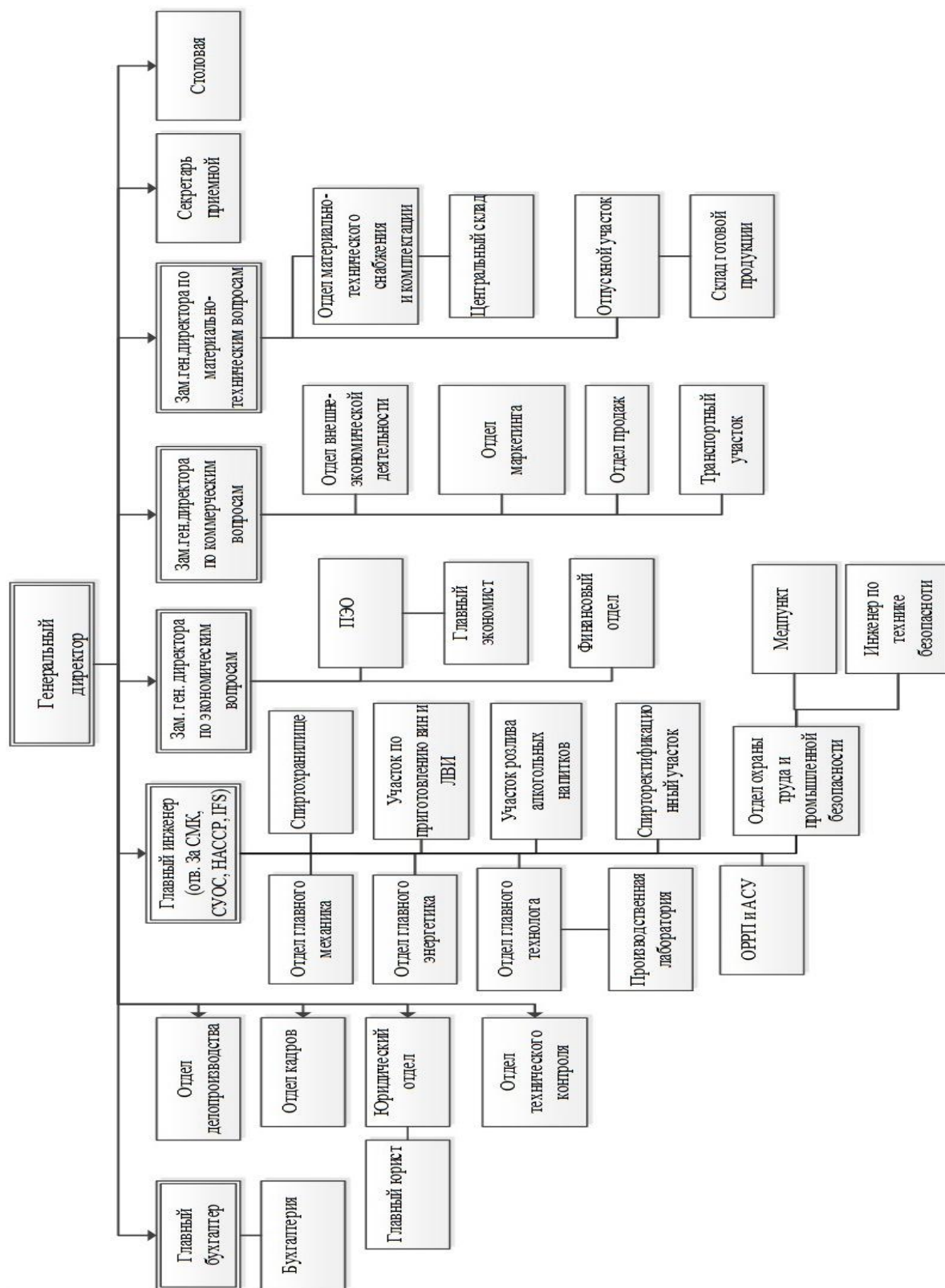
100552 - 02/2012

11 rue Francis de Pressensé - 93571 La Plaine Saint-Denis Cedex - France - T. +33 (0)1 41 62 80 00 - F. +33 (0)1 49 17 90 00
SAS au capital de 18 187 000 € - 479 076 002 RCS Bobigny - www.afnor.org

afnor
CERTIFICATION

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Организационная структура ОАО «НЛВЗ»



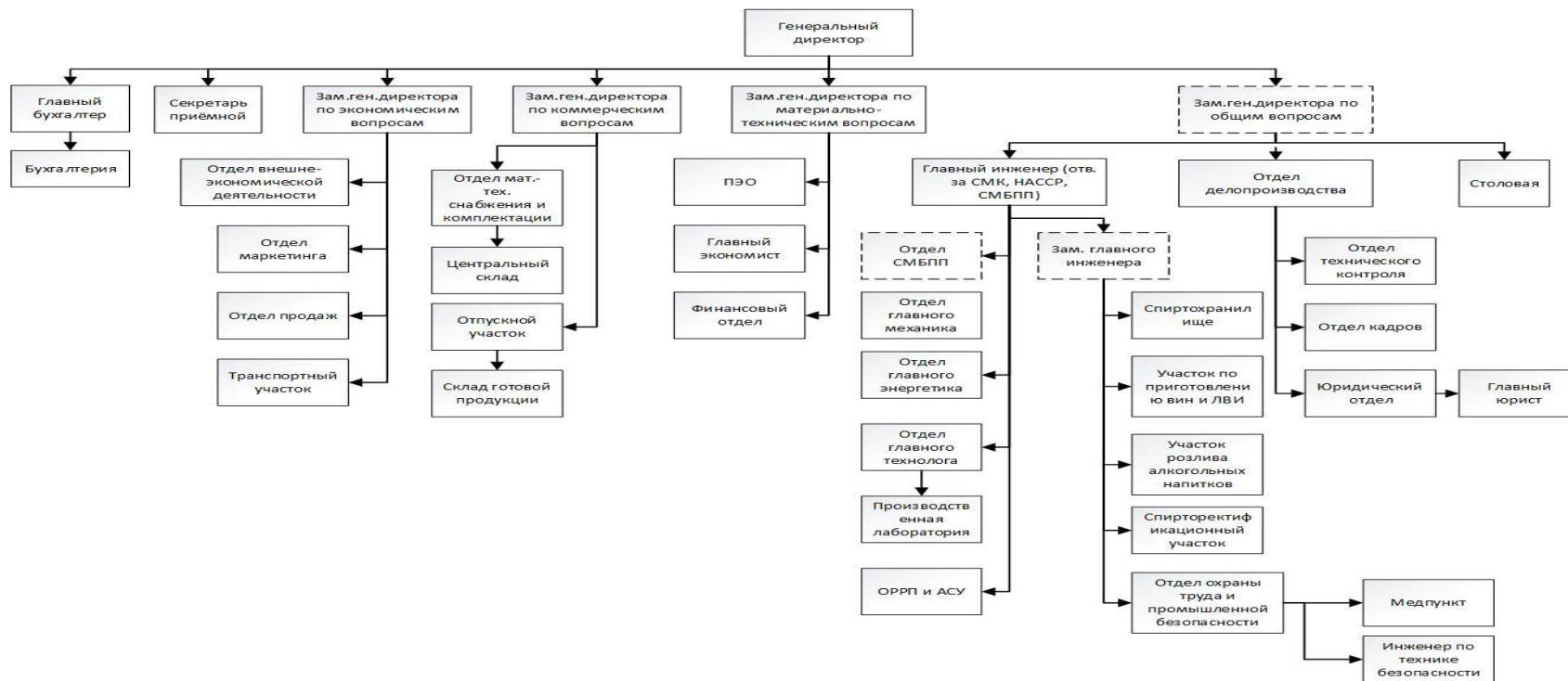
УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор ОАО «НЛВЗ»

_____ Матюнин А.А.

«__» _____ 20__ г.

Организационная структура
ОАО «Новокузнецкий ликёро-водочный завод»



ПЭО - плано-экономический отдел

АСУ - автоматизированные системы управления

ЗАМ - заместитель

ГЕН - генеральный

СОГЛАСОВАНО:

Начальник ПЭО _____ / Лобанова В.С.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Проект организационной структуры ОАО «НЛВЗ»

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Политика и цели в области безопасности пищевой продукции ОАО
«НЛВЗ»

ПОЛИТИКА И ЦЕЛИ В ОБЛАСТИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА 2014 - 2016 ГОДЫ

Дата введения: 30 января 2014

Руководство и сотрудники ОАО «НЛВЗ» верят, что успех зависит от высокого качества и безопасности производимой продукции, отвечающей ожиданиям потребителей. Необходимым условием этой уверенности является ответственность за обеспечение пищевой безопасности всей продукции, производимой ОАО «НЛВЗ».

Политика и цели в области безопасности пищевой продукции ОАО «НЛВЗ» распространяется на производство водки и ликероводочных изделий.

Стратегическая цель ОАО «НЛВЗ» - производство безопасного пищевого продукта за счет контроля на всех этапах его производства, стабильность в реализации водок и ликеро-водочных изделий на рынках Кемеровской области, стран Таможенного союза и за рубежом, и поддержание полученного признания на международном уровне как производителя конкурентоспособной продукции.

Задачи:

1. Производство продукции, отвечающей стандартам пищевой безопасности.
2. Постоянное совершенствование результативности системы безопасности пищевой продукции (СМБПП) в соответствии с требованиями национального стандарта Российской Федерации ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и технических регламентов Таможенного союза.
3. Создание условий труда и социальной защищенности, удовлетворяющих персонал ОАО «НЛВЗ».

Ответственность за достижение безопасности производства продукции лежит на каждом сотруднике ОАО «НЛВЗ» и заключается в добросовестном выполнении своих трудовых обязанностей. Пищевая безопасность – это сфера ответственности всех работников, имеющих непосредственное отношение к производству продукции.

Для выполнения стратегической цели и задач, руководством ОАО «НЛВЗ» определены следующие **Цели в области безопасности пищевых продуктов:**

1. В 2014 году разработать и внедрить систему менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП и требованиях ГОСТ Р ИСО 22000-2007, применительно к производству водок и ликероводочных изделий.
2. Систематически, согласно утвержденному регламенту, проводить аналитический контроль сырья, тары, полуфабрикатов, ингредиентов и готовой продукции на наличие опасности химического, физического и микробиологического происхождения, с целью допуска только безопасной продукции до конечного потребителя.

3. Повышение профессионального уровня и вовлеченности сотрудников ОАО «НЛВЗ» в систему менеджмента безопасности пищевой продукции посредством:
 - ежегодного повышения профессионального уровня в области безопасности пищевой продукции не менее чем 10 сотрудникам;
 - ежемесячного проведения совещаний по анализу функционирования СМБПП.
4. Проводить корректирующие действия в период не более 10 дней от даты обнаружения (регистрации) отклонения от критических пределов.
5. Поддерживать в работоспособном состоянии СМБПП и постоянно улучшать процессы СМБПП.
6. Применение высшим руководством ОАО «НЛВЗ» принципа лидерства и осведомленности в отношении СМБПП посредством:
 - один раз в год осуществлять полный анализ функционирования СМБПП;
 - обеспечивать всех сотрудников необходимыми ресурсами для осуществления поставленных задач в СМБПП;
 - определить и довести до сведения персонала ОАО «НЛВЗ» персональную ответственность, полномочия и взаимодействие в процессах (в том числе вновь принимаемых сотрудников).

Система менеджмента безопасности пищевой продукции ОАО «НЛВЗ» направлена на реализацию Политики и целей в области безопасности пищевой продукции. Политика и цели в области безопасности пищевой продукции являются для высшего руководства важным инструментом управления заводом.

На ОАО «НЛВЗ» действует регламент:

- ✓ обеспечивающий постоянный учет и анализ рекламаций, жалоб и предложений потребителей (заказчиков);
- ✓ фиксирующий случаи, связанные с нарушением требований безопасности пищевой продукции;
- ✓ позволяющий своевременно проводить корректирующие действия.

Ответственность за успешную реализацию всех принципов и целей настоящей Политики и целей возлагается на каждого сотрудника ОАО «НЛВЗ» на всех уровнях и во всех его подразделениях.

Введение системы менеджмента безопасности пищевой продукции, ее постоянный анализ, верификация и улучшение обеспечивают достижение запланированных результатов и показателей безопасности пищевой продукции.

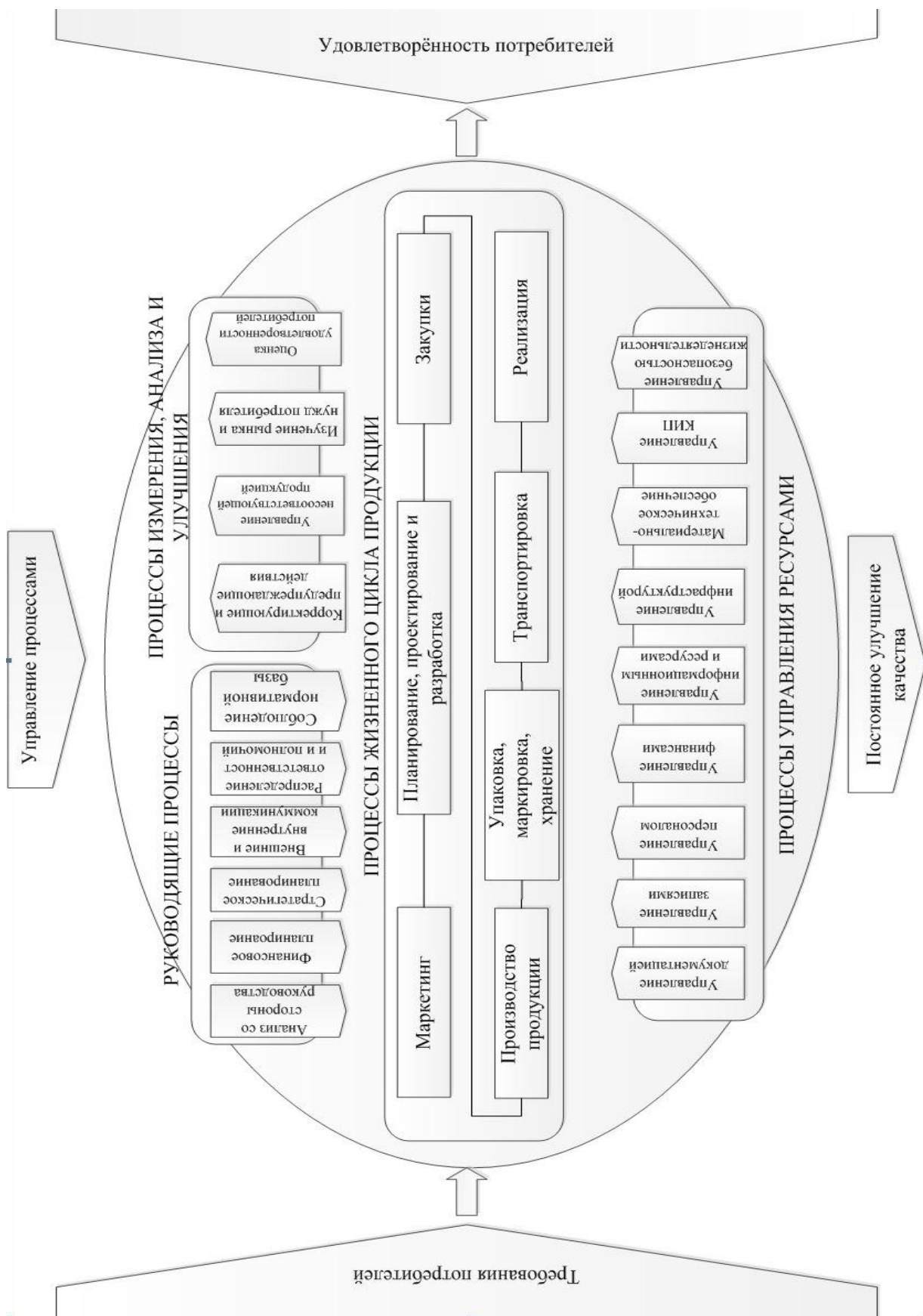
Высшее руководство ОАО «НЛВЗ» принимает на себя обязательство соответствовать требованиям СМБПП и постоянно повышать её результативность.

Генеральный директор

Руководитель группы
безопасности пищевой продукции

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Карта процессов ОАО «НЛВЗ»



ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Приказ о создании группы ХАССП

УТВЕРЖДАЮ

Ген.директор ОАО «НЛВЗ»

_____ А.А.Матюнин

« ___ » _____ 2016 г.

ПРИКАЗ №1

о формировании группы по безопасности продукции

Необходимость разработки, внедрении и поддержании в рабочем состоянии системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями Технического Регламента Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 и политики в области безопасности предприятия.

На основании изложенного

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Создать рабочую группу по безопасности выпускаемой продукции в составе:

- технолог производства – Сергеева С.А.
- начальник смены – Мешкова О.А.
- начальник механического участка – Путятин К.С.
- лаборант – Шмаль И.А.

2. Координатором группы назначить начальника смены – Привалихину К.Ю., техническим секретарем – Сергееву И.О.

3. Областью распространения системы менеджмента безопасности считать производство пищевой продукции.

4. При проведении работ руководствоваться требованиями стандарта ГОСТ Р ИСО 22000 – 2007 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требование к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

5. Заседание группы ХАССП проводить в соответствии с установленным планом. Во время разработки системы проводить заседания по мере необходимости.

6. Разработать и внедрить систему менеджмента безопасности пищевой продукции до 01.07.2016 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Акт проверки розливо-укупорочного цеха

Экземпляр 1 из 2

Дата проверки 20.12.15

Основание: график проверки

Руководитель отделения: начальник смены Мешкова О.А.

ТИПОВАЯ ПРОГРАММА ПРОВЕРКИ

Устранение ранее сделанных замечаний	Ранее замечания не выявлены
Программа обязательных предварительных мероприятий: Проверена целостность полового покрытия и стен; Проверено расстояния между стенами и оборудованием; Проверена чистота труб на ленте розлива	Замечаний по всем пунктам нет
Производственная программа обязательных предварительных мероприятий: наличие и исправность приборов (световой экран и орбитальная бракеражная машина ММ7; наличие, использования стерилизаторов оборудования.	Замечаний по всем пунктам нет
План ХАССП: наличие рабочих листов ХАССП, прикрепленных к соответствующим ККТ; ознакомления рабочих листов с персоналом; доступность рабочих листов для наблюдения.	Замечаний по всем пунктам нет
Ведение регистрационно-учетной документации (РУД): комплектность РУД; правильность заполнения РУД.	Замечаний по всем пунктам нет