

## Чек лист по разработке и внедрению принципов ХАССП

В случае если Ваше предприятие является пищевым, тогда в соответствии с требованиями законодательства обязательно должна быть разработана документация о соблюдении принципов ХАССП и внедрено их соблюдение.

Мы подготовили для Вас чек лист для проверки наличия на Вашем предприятии необходимых документов и их работоспособность.

ООО «Л.Э.Н.Д.»  
8 911 213 79 28,  
8 951 683 86 23  
sokolovapartner@gmail.com,  
www.sokolovalaw.ru



Наименование пункта контроля	Наличие документально оформленной процедуры	Соблюдение процедур работниками
Принципы и цели		
Рабочая группа по соблюдению принципов ХАССП		
План ХАССП		
Выделение ККТ		
Журналы ККТ (или иные способы контроля)		
Положения о работе рабочей группы		
Должностные инструкции членов рабочей группы		
Система документации ХАССП		
План производственного контроля		
Обучение работников (принципы ХАССП)		
Плановый и внеплановый аудит		
Процедура отзыва товара с рынка		
Соблюдение санитарных требований		

Другие параметры могут включены в зависимости от специфики деятельности компании. В том числе, в случае если Вы планируете сертифицироваться в рамках ISO 22000:2018. Наша компания сможет разработать для Вас необходимый пакет документов, а также помочь внедрить их соблюдение (если Вам потребуется наша помощь). Как правило, чтобы принципы ХАССП работали на предприятии необходим комплексный подход.

Для подробной консультации обращайтесь в нашу компанию ООО «Л.Э.Н.Д.», у нас есть обученные специалисты в рамках FSSC 22000, в том числе на аудиторов. Стоимость услуг наших специалистов от 30 000 рублей. Мы сможем Вам подробную консультацию, обращайтесь в ООО «Л.Э.Н.Д.» по номеру телефонов 8 911 213 79 28, 8 951 683 86 23 или по электронной почте [sokolovapartner@gmail.com](mailto:sokolovapartner@gmail.com).

Все права защищены, ООО «Л.Э.Н.Д.», <https://sokolovalaw.com/khassp>