

Разработка и внедрение систем обеспечения безопасности и управления качеством (ХАССП, ИСО 9001, ИСО 22000, IFS (International Food Standard), FSSC 22000), системы экологического менеджмента, системы менеджмента безопасности труда и охраны здоровья

Получить дополнительную информацию Вы можете по телефонам: тел./факс: +7(495)676-3529, e-mail: st@fncps.ru, vniimp@list.ru

Методический центр на базе ВНИИМП был создан с целью оказания предприятиям методической и консультационной помощи для максимально результативной разработки и внедрения систем качества и безопасности с учетом специфики отрасли и производства.

В Методическом центре можно получить квалифицированную помощь в разработке и внедрении на предприятии системы управления качеством и обеспечения безопасности, системы экологического менеджмента, а также системы безопасности труда и охраны здоровья, концепции бережливого производства, положений GMP, оформлении необходимой документации. Для эффективной работы с предприятиями, Методическим центром разработаны подробные методические рекомендации и типовые практические проекты для внедрения систем управления качеством и обеспечения безопасности.

Методический центр оказывает услуги в следующих направлениях:

- [предоставление предприятиям пищевой промышленности полного комплекса консалтинговых услуг по разработке и внедрению системы экологического менеджмента \(СЭМ\) и подготовке к сертификации на соответствие ISO 14001:2015;](#)
- [оказание предприятиям пищевой промышленности комплекса консультационных услуг по оценке рисков, аудиту, разработке и внедрению систем менеджмента безопасности труда и охраны здоровья, систем управления охраной труда в соответствии с требованиями стандарта ГОСТ Р 54934-2012/OHSAS 18001:2007;](#)
- [аудит предприятий пищевой промышленности на соответствие требованиям законодательства, стандартов, требований заказчика](#)
- [оказание предприятиям пищевой промышленности комплекса консультационных услуг по разработке, внедрению, подготовке к сертификации систем обеспечения безопасности и управления качеством на соответствие требованиям ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р ИСО 9001, ГОСТ Р ИСО 22000, FSSC 22000, IFS;](#)
- [предоставление необходимых шаблонов по системе ХАССП и обучение по новым требованиям ТР ТС;](#)
- [проведение внутренних проверок \(внутренних аудитов\) систем обеспечения безопасности и управления качеством на соответствие требованиям GMP, ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р ИСО 9001, ГОСТ Р ИСО 22000, FSSC 22000, IFS;](#)
- [актуализация и подготовка к инспекционному контролю систем обеспечения безопасности и управления качеством на соответствие требованиям ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р ИСО 22000, FSSC 22000, IFS;](#)
- [проведение обучения на соответствие требованиям GMP, ГОСТ Р 51705.1, ISO 19011, ГОСТ Р ИСО 22000, FSSC 22000, IFS и др.;](#)
- [разработка и внедрение системы прослеживаемости на предприятиях пищевой промышленности.](#)

Расчет стоимости услуг по разработке и внедрению систем качества проводится на основании заполненной [анкеты](#), которую можно направить по e-mail: vniimp@list.ru или st@vniimp.ru

Наши клиенты

ОАО «Череповецкий мясокомбинат»,
ОАО «Обнинский колбасный завод»,
ООО «Стар-Натурдарм»,
ЗАО «Йошкар-Олинский мясокомбинат»,
МПП «ВЕЛЕС»,
ФГУ «Орловский Государственный аграрный университет»,
International Finance Corporation,
МПЗ «Богородский»,
ООО «Чикен Фэктори» (Ростикс KFC),
ООО «Первый Одинцовский мясокомбинат»,
ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт»,
ООО «ПО Мелифаро»,
АПК «МаВР»,
ООО «Аллер Петфуд»,
ОАО «Мясокомбинат «Павловская слобода»,
ООО «МПЗ «РЕМИТ»,
ООО «Амтел Софт Дринкс»,
ОАО «Мясопром-Коровино»,
ОАО «Мясокомбинат Ялуторовский»,
ООО «Торговая площадь»,
ООО «ТД Богучарово-Маркет»,
ООО «Владимирский стандарт»,
ООО «Проморе»,
ГНУ ВНИИПП Россельхозакадемии,
ООО «Петелинский птицеперерабатывающий завод»,
ООО «Мясокомбинат Белый Яр»,
ООО «Шельф-2000»,
ООО «Протвинский мясокомбинат»,
ООО «ПерепелКиНь и Жоевь»,
ООО «МПЗ «Рублевский»,
ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат»,
ООО «Птицефабрика Акашевская»,
ООО «МПЗ «Москворецкий»,
ИП Елисеева О.В.,
ИП Романишин Д.А.,
ОАО «Ногинский хлебокомбинат»,
ООО «МЕТАТР»,
ООО Мясокомбинат «Сургутский»,
ООО «СПИКА»,
ООО «Технострой-М»,
ОАО «Сергиево-Посадский мясокомбинат»,
ООО «Адрия»,
ООО «Группа Компаний ПТИ»,
ООО «МК АГРОТЭК»,
ООО «Золотой век»,
ООО «Оренбив»,
ООО «Распак»,
ООО «Уютный Хуторок»,
ЗАО «АгроИнвест»,
ОАО «Сочинский мясокомбинат»,
ОАО «Уфимский мясокомбинат»,
ООО «Щелковский МПК»,
ООО «ТК «СТАР»,
ОАО «Царицыно»,
ООО «ПХ «Лазаревское»,
ООО «Сибирские колбасы»,
ООО «Востряково-2»,
ООО «Агрофирма Ариант»,
ОАО «Могилевский мясокомбинат»,
ОАО «Мясокомбинат Новочеркасский»,
ОАО «Кировский мясокомбинат»,
ООО «Биопродукт Маркет»,
ООО «Анкер»,
СГЦ «Знаменский»,
ООО «Мясокомбинат Митэк»,
ЗАО «ВЕПОЗ»,
ООО «Интрейдинг»,
ООО «Мясокомбинат Альмак»,
ООО 2УК Птицеводство Гр. Черкизово»,
ЗАО «Микояновский мясокомбинат»,
ООО «МПЗ «Сетунь»,
ОАО «Великолукский мясокомбинат»,
ООО «Здоровье»,
ООО «Ишимский мясокомбинат»,
АО «Омский бекон»,
ООО «Брянская мясная компания»,
ЗАО «Невская трапеза»,
ЗАО «АБИ ПРОДАКТ»,
ООО МПК «Ромкор»,
ООО «Калинка»,
ЗАО «МПК Динской»,
ООО «Мясокомбинат «Донские традиции»,
ООО «Саратовская макаронная фабрика»,
ООО «Дымовское колбасное производство»,
ООО «Самсон-Ферма»,
ООО ПК «Фабрика качества»,
ИП Просвиряков,
ООО «Мясной двор Бородина» и многие другие.

Контакты:

Руководитель отдела «Технического регулирования и систем управления качеством»: Зоя Андреевна Юрчак, к.т.н.

Руководитель направления: Наталья Владимировна Маслова, к.т.н.

Научный сотрудник: Кузлякина Юлия Алексеевна, к.т.н.

Консультант по разработке и внедрению систем качества: Крюченко Елизавета Вячеславовна

Тел.: +7(495)676-3529, e-mail: vniimp@list.ru, st@vniimp.ru