



Презентация бренда
2023

 +7 495 414 12 05

 haccper.ru

 info@haccper.ru

Кому
посвящается
данная
презентация?

Клиентам и партнерам, которые заинтересованы в
использовании или продаже товаров,
соответствующих

НАССР

системе идентификации и контроля опасностей

Технический регламент таможенного союза ТР ТС
021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
Статья 10.2:

«При осуществлении процессов **производства
пищевой продукции**, изготовитель должен
разработать, внедрить и поддерживать процедуры,
основанные на принципах НАССР»

● Каким предприятиям нужен НАССР?



Производства
алкогольных напитков



Кафе, бары,
рестораны,
закусочные и т. п.



Производства
молочных продуктов



Точки питания в
образовательных
учреждениях



Производства
безалкогольных
напитков, розлив воды



Производства
кондитерских
изделий



Производства
мучных изделий



Производства
зерновых культур



Торговые
предприятия



Производства
мясной продукции



Производства
рыбной продукции



И другим пищевым
предприятиям

ТР ТС 021/2011
«О безопасности
пищевой
продукции»

Программы
предварительных
условий
GHP, GMP

НАССР

- А также любой компании, целью которой является **устранение опасности загрязнений**, способных нанести вред потребителю



Медицина



Лаборатории



Бьюти сфера



Социальные объекты



Клининг

«Если вы разделяете эту цель, планируете, внедрили или совершенствуете HACCP, мы станем вашими партнерами на этом пути, профессионально и комплексно оснастив предприятие необходимыми для этого товарами и решениями»



Итак, рады быть вам полезны!

Мы - ●НАССPER

Команда специалистов, владеющих необходимыми компетенциями в сфере пищевой безопасности, производственной санитарии и гигиены

● Наша миссия:

внести вклад в культуру производства пищевой продукции и качество жизни потребителей

● Кому необходима наша продукция?

Пищевым предприятиям и производствам с высокими требованиями к гигиене

● Что мы предлагаем?

Комплекс простых и эффективных решений: продукцию, соответствующую требованиям отрасли и запросам потребителей: дезматы, фартуки и нарукавники, уборочный инвентарь, протирачные материалы, дезсредства и многое другое



● Краткая хронология большой истории:

Основание дистрибьюторской компании. Импорт ведущих ТМ в сфере клининга от Китая до Мексики



2002

Статус ключевого дистрибьютора:



Клиенты:



2007

Создание проекта



2008

С 2008 г генеральный партнер профессионального сообщества



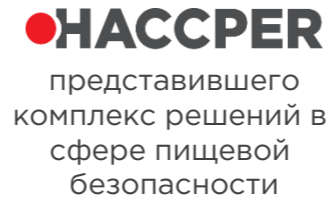
2011

Участие в проведении Олимпиады в Сочи с проектом «Азбука Чистоты»



2014

Импортозамещение. Запуск собственного производства и бренда



2016

Расширение ассортимента за счет новых торговых марок

control point

NOBRUSH

2022

Выход брендов компании на профессиональный маркетплейс



2023

Несколько важных фактов о нас

- Российское и зарубежное производство
- Инновационные и must have товары
- Патенты на собственные изобретения
- Неоднократные лауреаты и номинанты премии Food Safety Awards
- СИЗ НАССРЕР включены в реестр Минпромторг и соответствуют ТР ТС 019/2011



В этой презентации мы раскроем:

3

причины
выбирать
товары
● **НАССPER**

- НАССPER – на каждом этапе производства!
- Простые решения сложных задач
- Понимаем вас лучше, чем другие



1 ● НАССР - на каждом этапе производства!

Ассортимент НАССР включает в себя 9 ассортиментных линеек и более 200 SCU



Gamma

Инвентарь, цветовое зонирование



Staff

СИЗ для пищевых производств



Keepsa

Покрытия для тары



Control Point

Системы хранения, органайзеры



Gastra

Производственный инвентарь



Dezmatta

Дезинфицирующие маты



So wipe

Протирочный материал



One

Антисептики, дезинфектанты



NOBRUSH

Абразивные лайнеры

ИСПОЛЬЗУЯ ПРОДУКЦИЮ НАССРЕР, ВЫ СНИЖАЕТЕ РИСКИ ТРЕХ ОСНОВНЫХ ВИДОВ ЗАГРЯЗНЕНИЙ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА:



БИОЛОГИЧЕСКИЕ

- несоблюдение личной гигиены (32%)
- перекрестные загрязнения (28%):
грязный производственный и уборочный инвентарь, совместное хранение сырых и готовых продуктов
- инфицированный сотрудник (13%)



ФИЗИЧЕСКИЕ

попадание в продукт инородных предметов:

- волосы
- стекло
- обрывок перчатки
- частица металлической мочалки
- пластырь
- канцтовары



ХИМИЧЕСКИЕ

- неправильное применение моющих средств и химикатов
- совместное хранение химикатов и продуктов
- миграция химических элементов (из тары, упаковки, перчаток)

2 ● НАССР - простые решения сложных задач



Важно знать:

92% всех отравлений пищевыми продуктами связаны с **ошибками работников пищевой промышленности.**

Главные ошибки элементарны:

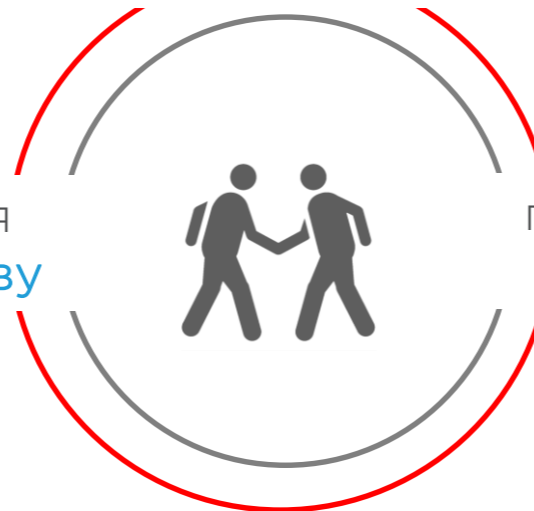
86% моют руки неправильно / 69% убирают неправильно, однако устранить их сложно из-за человеческого фактора

Источник: Food Safety 2023г.
Источник: Clayton, D., Griffith C. J. (2004 г.) Observation of food safety practices in catering using notational analysis. British Food Journal, № 106(3): стр. 211–227; наблюдение 31 050 действий на 29 предприятиях.



Поэтому наш главный ориентир –
разрабатывать комплексные
решения, которые будут

простыми для внедрения
специалистами по качеству



понятными и легко выполнимыми
для линейного персонала

Примерами подобных решений являются:

- Гигиеничные покрытия для оборотной тары HACCPER Keepsa

HACCPER Keepsa – это гигиеничные покрытия для оборотной тары. Являются компенсационной мерой при пересечении потоков и защищают продукцию от физических и микробиологических загрязнений



- Дезинфицирующие маты HACCPER Dezmatта



HACCPER Dezmatта – инновационный способ решения проблем перекрестного загрязнения на ключевых постах: мытья рук, входа в чистую зону, лабораторию, санузел, входа на предприятие, выхода из раздевалки и др.



- Протирочный материал HACCPER So wipe в пакете-диспенсере



НАССРЕR So wipe в гигиеничном пакете-диспенсере – комплексное решение для очистки и обеззараживания поверхностей. Одноразовые салфетки и пакет-диспенсер эффективно решают задачи уборки и снижают микробиологические риски

Таким образом, мы анализируем ключевые контрольные точки, ищем простые решение сложных задач, тем самым создавая лучшие практики в сфере пищевой безопасности

3 ● НАССР - понимаем вас лучше, чем другие!

Мы – компания, которая больше всех интегрирована в рынок пищевой безопасности, слушает и слышит, актуализирует проблемы.

С 2011 года НАССР является генеральным партнером крупнейшего профессионального сообщества в сфере пищевой безопасности

Food Safety 

которое объединяет более 5000 специалистов: аудиторов, менеджеров по качеству, представителей ведущих пищевых предприятий.

Технологи НАССР являются экспертами сообщества, участвуют в разработке инновационной продукции в сфере пищевой безопасности, выступают на конференциях и делятся опытом создания новинок. Показателем признания является присутствие ассортимента НАССР на авторитетном B2B-маркетплейсе

Food Safety Market 

и неоднократные награды премии Food Safety Awards





Уважаемые партнеры!

Давайте делать бизнес вместе!
Увеличивайте свою прибыль и конкурентоспособность, а мы снизим риски, связанные с пищевой безопасностью

+7 495 414 12 05

 haccper.ru

 info@haccper.ru

Генеральный партнер международной научно-практической конференции-выставки Food Safety



Food Safety

