



Презентация бренда
2025

 +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 - ●НАССРЕР

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.



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



● **НАССР**

Gamma

Цветокodированный
инвентарь



● **НАССР**

NoBrush

Абразивные
лайнеры



● **НАССР**

Keypsa

Покpытия
для тары



● **НАССР**

Control point

Системы
хранения



● **НАССР**

Staff

СИЗ для пищевых
производств.
Включены
в реестр

 **МИНПРОМТОРГ
РОССИИ**



● **НАССР**

One

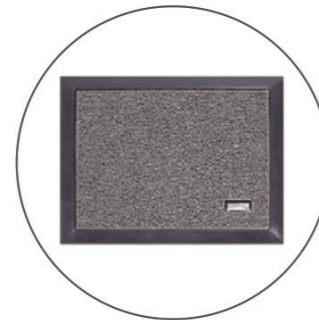
Дезинфектанты



● **НАССР**

Gastra

Производственный
инвентарь



● **НАССР**

Dezmatta

Дезинфицирующие
маты



● **НАССР**

So wipe

Протирочный
материал

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)

Продукция НАССРЕР применяется для соблюдения стандартов НАССР на ключевых производственных постах:

- вход для персонала/раздевалка
- мойка посуды
- уборка чистых зон
- уход за оборудованием
- лаборатории
- раздача
- прикассовая зона и др.

и решают следующие задачи:

- пресечение перекрестных загрязнений
- цветное зонирование производственного и уборочного инвентаря
- защита формы и обеспечение безопасности сотрудников
- правильное хранение и дезинфекция инвентаря и оборудования



Также мы предоставляем нашим партнерам готовые паспорта оснащения предприятий: молочных, мясных, кондитерских, рыбных и др.

Возьмите производство под полный контроль с **●НАССРЕР**

2 ● НАССР - простые решения сложных задач



Важно знать:

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

Главные ошибки элементарны:

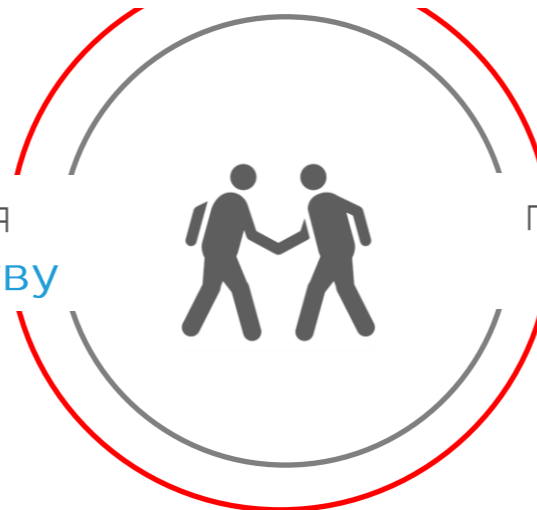
86% моют руки неправильно / 69% убирают неправильно, однако устранить их сложно из-за человеческого фактора

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



HACCPER 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 5 000 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!

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

