

## СИСТЕМА КАК ЖИВОЙ ОРГАНИЗМ

**Д**ля обеспечения безопасности продуктов питания требуются совместные усилия всех участников цепочки производства, включая производителей упаковки. Понимая свою роль и влияние на сохранность и безопасность пищевых продуктов, компания «Георг Полимер» в 2015 году сертифицировала свою систему менеджмента на соответствие требованиям стандарта ИСО 22000.

Стандарт определяет, что именно компания должна делать, чтобы контролировать риски, связанные с безопасностью продуктов питания, и давать соответствующие гарантии потребителю. Чтобы обеспечить безопасность продуктов питания, нужно организовать контроль и снижение опасностей на всех этапах производства и реализации. Но что это все-таки значит для производственной компании?

Это долгий уникальный путь, который проходит каждая компания. И у нас, как и у многих других предприятий, сначала это была сухая система, внедрялась она руководителями и можно сказать насаждалась сверху вниз. Да, мы определили требования к системе, а также критерии оценки этих требований, оценили риски на каждом этапе, определили, как их нужно контролировать, но в системе периодически происхо-



**Author**   
АО «Георг Полимер»  
JSC Georg Polymer

дили с бои, она плохо поддерживалась исполнителями. Чтобы система стала живой, в нее требовалось вдохнуть жизнь, нужно было объединить все элементы системы общей целью, поддерживающей жизнедеятельность организма, не позволяющей распадаться на элементы или поглотить друг друга.

Если производственное предприятие представить как живой организм, то будет понятно, что различные элементы, объединенные в процессы, играют в нем роль органов, каждый

из которых несет свою особую функцию в поддержании жизни.

К примеру, встроенный многоуровневый мониторинг и контроль параметров в каждом процессе — это иммунная система, которая защищает организм от вторжений извне и сбоях внутри, а высшее руководство — это мозг, который принимает решения и дает команды.

Но и этого недостаточно. Мы же учимся ходить и разговаривать несмотря на то, что ноги и речевой аппарат сформирован у каждого из нас еще до рождения. Но заговорить мы сможем только если находимся в среде, где с нами разговаривают, объясняют важные вещи. Так и в производственной среде исполнителю недостаточно знать требования и инструкции, нужно наработать правильные навыки и реакции.

С этой целью мы разработали обучающие программы для каждой специальности и обучили тренеров, которые создают условия для приобретения новых знаний через погружение в практику и дополняют процесс обучения элементами игры. В этих игровых тренингах участники системы не только учатся применять на практике инструкции и процедуры, но и получают понимание того, как их деятельность влияет на потребителей.

Обучение включает в себя нес-



сколько форматов: наставничество на рабочем месте, теория в учебном классе, практика в шоу-руме, где установлено оборудование, аналогичное тому, что используют наши клиенты. Здесь можно увидеть лоток в действии и понять, почему к нему предъявляются такие требования, как например, формоустойчивость, ровная запаечная поверхность, безупречное штабелирование.

Несмотря на то, что сам лоток не пищевой продукт, он является ключевым элементом технологического процесса наших заказчиков и напрямую влияет и на стабильность, и на качество процесса упаковки, и на уровень безопасности того продукта, который будет в него помещен.

Вовлеченные и нацеленные на результат люди вдыхают в систему жизнь. Так пищевая безопасность и качество становится культурой производственной компании, где каждый сотрудник понимает свой вклад и значимость, знает все правила и применяет их на практике.

Когда базовая система предприятия выстроена и способна поддерживать свою целостность, можно ее усложнять. Поэтому мы сочли возможным в 2021 году подготовиться и пройти сертификацию на соответствие требованиям системы Халяль. Эта сертификация позволяет поддерживать производителей халяльной продукции как на территории нашего многонационального государства, так и тех, которые поставляют свои пищевые продукты на экспорт в страны исламского мира.

Может наш опыт внедрения и развития систем не уникален, но он позволил нам развить сильную команду, способную достигать результатов, которая готова к решению новых задач.

Мы всегда готовы делиться опытом и продемонстрировать всем заинтересованным лицам, и прежде всего нашим потребителям, как работает наша производственная система на практике. Приглашаем специалистов посетить наше предприятие и посмотреть на все своими глазами.



**afaq**  
AFNOR CERTIFICATION

**Certificat**  
Certificate

N° 2015/69991.4

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

**JSC "Georg Polymer"**  
АО «Георг Полимер»

for the following activities:  
для следующих видов деятельности:

**PRODUCTION AND STORAGE OF POLYMER DISPOSABLE FOOD PACKAGING,  
PROCESSING AND STORAGE OF PRODUCTS BASED ON CELLULOSE: VARIOUS  
BIODEGRADABLE CELLULOSE MARKINGS**  
(Cat. 1 - Production of Food Packaging and Packaging Material)

**ПРОИЗВОДСТВО И ХРАНЕНИЕ ОДНОРАЗОВОЙ ПОЛИМЕРНОЙ УПАКОВКИ ДЛЯ  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ: ПЕРЕРАБОТКА И ХРАНЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ НА ОСНОВЕ  
ЦЕЛЛЮЛОЗЫ: САЛЕТОВ-ВКЛАДЫШЕЙ ЦЕЛЛЮЛОЗНОЙ РАКЛОННОЙ  
ВЛАГОПРИЯТНОСТИ**  
(Кат. 1 - Производство упаковки для пищевой продукции из углеводородных материалов)

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 location:  
и развивается на следующей площадке:

Russia, 142184, Moscow Region, Podolsk, Svyaznoy st., 72  
Россия, 142184, Московская обл., г. Подольск, С. Связной, д. 72

2021-02-10

**Julien NZERI**  
Managing Director of AFNOR Certification  
Генеральный Директор AFNOR Certification

2021-12-30

**afnor**  
AFNOR CERTIFICATION

**Belarusian HALAL Standardization and Certification Centre LTD «BelHalal»**  
220035, Republic of Belarus  
Griboedova Street, 29-61  
+375 29 354 1654  
E-mail: belhalal@yandex.ru

**Белорусский центр стандартизации и сертификации «Халаль»**  
ОДТ «БелХалаль»  
220035, г. Минск,  
ул. Грибоедова, 29-61  
+375 29 354 1654  
E-mail: belhalal@yandex.ru

Belarusian HALAL Standardization and Certification Centre LTD «BelHalal» confirms that the product listed below has met the Halal requirements in accordance with the Islamic law  
Белорусский центр стандартизации и сертификации «Халаль» ООО «БелХалаль» подтверждает, что указанные продукты являются Халаль и соответствуют Исламскому законодательству

**HALAL CERTIFICATE**  
№ BY UHRC - 053/112 001 Н. 00047/1

Company name (manufacturer):  
Joint-Stock Company  
«Georg Polymer»

Наименование компании (производитель):  
Акционерное Общество  
«Георг Полимер»

Address of the production:  
72 Svyaznoy Village, Podolsk,  
Moscow Region, 142184,  
Russia

Адрес производства:  
Россия, 142184, Московская обл.,  
г. Подольск, с. Связной, д. 72

Scope of certification:  
Production of packaging for  
food products

Область сертификации:  
Производство упаковки для  
пищевой продукции

Category:  
M

Категория:  
М

For the products:  
Appendix 1

Продукты:  
Приложение 1

Reference standard:  
UAECS GSO 2855-1:2015

Стандарт:  
UAECS GSO 2855-1:2015

Issue Date:  
25 February, 2021

Дата выдачи сертификата:  
25 февраля 2021 г.

Valid until:  
25 February, 2024

Сертификат действителен до:  
25 февраля 2024 г.

Head of Halal  
Certification Body  
R.A. Khasianevich

Руководитель органа  
по сертификации Халаль  
Р.А. Хасяневич

**Контакты:**  
**ФИО**  
**E-mail:**