Пищевая промышленность / OQ-06

Цифровые журналы HACCP

Критические контрольные точки, температура и корректирующие действия — с бумаги в систему. Экспортные рынки и крупные торговые сети требуют доказательств.

Журнал заполнен. Но когда?

Экспортные рынки и инспекторы всё настойчивее требуют доказательств безопасности пищевой продукции: Россельхознадзор сообщил о росте числа карантинных объектов в 2026 году, в Узбекистане экспортёры распределены по категориям риска. В мире журналы HACCP перешли в цифровые системы.

Принципиальная схема. Фактические результаты работы не показаны.

01 План	Критические точки · Пределы · График
02 Проверка	Планшет · Датчик · Фото
03 Отклонение	Оповещение · Действие · Подпись
04 Отчёт	Аудит · Клиент · Архив

Кратко о задаче

13,2 тыс. — Предприятия — производители пищевой продукции (01.09.2026). [1]

20 млрд+ — Данные Kelsius: цифровые записи HACCP в 24 странах. [2]

132 — Карантинные объекты, выявленные Россельхознадзором с начала 2026 года. [3]

Ноябрь 2026

Для кого

Менеджер по качеству	План HACCP.
Начальник смены	Проверки.
Владелец завода	Риск.
Клиент/экспорт	Доказательства.

Факты и мировая практика

Национальный комитет по статистике

На 01.09.2026 — 13,2 тыс. предприятий — производителей пищевой продукции, 20,2% промышленных предприятий. [1]

just-food.com

Kelsius (цифровой HACCP и мониторинг температуры): более 20 млрд записей HACCP в 24 странах. [2]

interfax.com

Россельхознадзор: с начала 2026 года — 132 карантинных объекта в продукции из Узбекистана. [3]

По предприятиям Узбекистана этот показатель в открытых источниках не найден — измеряется в ходе аудита.

02 Где возникают потери

Запоздалая запись

Проверку «заполняют» в конце смены.

Корректирующее действие

Не фиксируется, что было сделано после отклонения.

Температура

Показания холодильника вносятся вручную.

Поиск

Поиск нужной страницы при аудите занимает часы.

Как рассчитываются потери

Аудит	часы подготовки (ч на один аудит)
Отклонённая партия	стоимость партии
Потеря клиента	объём контракта (за период) × маржа (%)
Переработка	число партий × затраты на партию

Примерные расчёты: базовые показатели, единицы и ставки определяются при обследовании. Не учитывайте одну потерю дважды.

03 Архитектура решения

Каждая проверка — с отметкой времени

Критические точки плана HACCP проверяются с планшета, датчики автоматически фиксируют температуру, при отклонении корректирующее действие обязательно.

01 План

Критические точки · Пределы · График

02 Проверка

Планшет · Датчик · Фото

03 Отклонение

Оповещение · Действие · Подпись

04 Отчёт

Аудит · Клиент · Архив

Модули

Цифровые чек-листы проверок	Планшет	Инженерная компетенция
Датчики температуры	Автоматически	Инженерная компетенция
Журнал отклонений и действий	Обязательно	Инженерная компетенция
Привязка к партии	WMS	Коммерчески доступно

Ниже указан уровень готовности модулей. Результаты сторонних поставщиков не являются прогнозом для вашей площадки.

04 Внедрение и измерение

01 Аудит HACCP

Журналы.

Результат: план цифровизации.

02 Пилот

Один цех.

Результат: цифровой журнал.

03 Расширение

Весь завод.

Результат: полный охват.

04 Подписка

Ежемесячно.

Результат: тренд отклонений.

Что измеряется

Выполненные проверки	%	Система
Отклонения	Количество	Система
Срок исполнения действия	Часы	Система
Готовность к аудиту	Часы	Система

Что нужно для старта

• Менеджер по качеству

• План HACCP

• Образцы журналов

• Перечень холодильников

05 Проверка готовности и следующий шаг

01 Фиксируются ли проверки с отметкой времени?	Да / Нет / Неизвестно
02 Фиксируется ли температура автоматически?	Да / Нет / Неизвестно
03 Обязательно ли корректирующее действие при отклонении?	Да / Нет / Неизвестно
04 Известно ли, за сколько минут находится документ при аудите?	Да / Нет / Неизвестно
05 Привязан ли журнал к партии?	Да / Нет / Неизвестно
06 Есть ли фотодоказательства?	Да / Нет / Неизвестно
07 Могут ли сотрудники пропустить проверку?	Да / Нет / Неизвестно
08 Предоставляете ли вы отчёты клиенту?	Да / Нет / Неизвестно
09 Определён ли срок хранения архива (в годах)?	Да / Нет / Неизвестно
10 Назначено ли ответственное лицо?	Да / Нет / Неизвестно

Чего мы не обещаем

• Точные сроки и цена без аудита

• Сертификат или результат инспекции

• Гарантия получения экспортного разрешения

• Неизмеренный результат

• Сертификация плана HACCP

Аудит HACCP

Изучим бумажные журналы и предложим план цифровизации.

• Карта точек разрыва

• План пилота

• Плата за внедрение и ежемесячная подписка

Объём, стоимость и сроки согласуются после изучения площадки и её данных.

06 Источники и границы документа

[1] Национальный комитет по статистике: на 01.09.2026 — 13,2 тыс. предприятий — производителей пищевой продукции (20,2% промышленных предприятий). stat.uz.

stat.uz

[2] Kelsius: более 20 млрд записей HACCP в 24 странах (данные компании). just-food.com.

just-food.com

[3] Россельхознадзор: с начала 2026 года выявлено 132 карантинных объекта; с 23.07.2026 — ограничения для 5 экспортёров. interfax.com, 21.07.2026.

interfax.com

Подготовлено по указанным источникам. Заявления поставщиков и отраслевые показатели приведены с атрибуцией; независимая проверка здесь не проводилась. Результаты, сертификация и решения регуляторов не гарантируются. Перед принятием решений сверяйтесь с действующими официальными требованиями.

The Endurance Industrial Technologies LLC · MT-OQ-06-RU · 11.2026