

Программа обучения
**«ISO 22000:2018. Разработка системы менеджмента безопасности
 пищевой продукции. Программы предварительных мероприятий.
 Применение методологии HACCP»**

Семинар позволит сотрудникам, занимающимся разработкой, внедрением и управлением системами менеджмента, получить соответствующие базовые знания для самостоятельной разработки HACCP, провести работу над ошибками, выявляемыми на аудитах, и подготовиться к внешним проверкам, а также дает обзор требований системы пищевой безопасности на соответствие принципам HACCP и построен на основе стандарта ISO 22000, производственных практик GMP, Codex Alimentarius.

Онлайн-семинар будет актуален для таких специалистов как:

- менеджеры по пищевой безопасности;
- команда HACCP;
- технологи;
- ветеринарные врачи;
- инженеры;
- сотрудники лабораторий пищевых предприятий, а также все, кто заинтересован в создании и развитии системы пищевой безопасности.

Преподаватель курса – ведущий эксперт и аудитор систем пищевой безопасности.

	Тема	Кол-во часов
1 день		
10.00-11.30 11.45-13.15 14.00-15.30 15.45-17.15	<p>Высокоруровневая структура стандарта ISO 22000:2018 (HLS)</p> <p>Ресурсы и Система пищевой безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Инфраструктура и производственная среда. • Персонал. Знания и обучение персонала • Сырье, материалы и услуги, поставляемые внешними поставщиками. <p>Процедура закупок и оценки поставщиков продукции и услуг. Закупки в кризисных ситуациях.</p> <p>Управление документированной информацией</p> <p>Программы предварительных мероприятий - основа системы пищевой безопасности.</p> <p>Требования к выбору и документированию программ предварительных мероприятий на практических примерах:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Предотвращение перекрестного загрязнения на производстве. Биологическое перекрестное загрязнение. Аллергены. Физическое загрязнение. • Поточность и зонирование. Категорирование зон. Потоки движения персонала/сырья/отходов/готовой продукции • Зонирование и потоки в бытовых помещениях • Персонал: личная гигиена и здоровье, рабочая одежда, поведение сотрудников пищевого предприятия. Обучение и оценка знаний персонала. • Санитарная программа предприятия. • Управление отходами. • Пест-контроль. • Инженерные сети: вентиляция и качество воздуха, водоснабжение и качество воды, стоки и дренажи. • Профилактическое обслуживание и ремонты оборудования. Управление смазочными материалами, запчастями и расходными материалами • Входной контроль сырья и материалов. 	8

	<ul style="list-style-type: none"> • Склады и хранение. Ротация сырья и материалов. • Транспортировка продукции • Изменения в новой версии в части ППМ (PRPs) 	
2 день		
10.00-11.30 11.45-13.15 14.00-15.30 15.45-17.15	<p>Новая версия Кодекс Алиментариус-2020.</p> <p>НАССР - анализ опасных факторов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 5 предварительных шагов и 7 принципов НАССР. • Алгоритм анализа опасных факторов. • Принципы составления и проверки блок-схем. • Опасные факторы НАССР: химические, физические, биологические и аллергены. • Оценка рисков и анализ опасностей: работа над ошибками. • ККТ и ОППМ: в чем разница? • Применение дерева решений и выбор ККТ и ОППМ: не подгоняем, а учимся обосновывать корректно. • Составление плана управления опасностями (план НАССР). • Что такое Валидация в НАССР. <p>Верификация и мониторинг в НАССР.</p> <p>Изменения в новой версии в части НАССР анализа.</p> <p>Анализ контекста организации. Оценка рисков и возможностей.</p> <p>Понимание контекста (среды) организации. Применение метода SWOT при анализе контекста;</p> <p>Понимание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон. Примеры оформления идентификации заинтересованных сторон и их требований.</p> <p>Процессный подход. Пример составления процессной модели Системы Менеджмента Безопасности Пищевых Производств.</p> <p>Методика идентификации и оценки рисков и возможностей с учетом контекста организации и заинтересованных сторон.</p> <p>Риски и возможности в корпоративной системе менеджмента. Риск-ориентированный подход.</p> <p>Пример алгоритма оценки рисков (матрица оценки). Оформление риск-ориентированного анализа.</p> <p>Цели по пищевой безопасности. Взаимосвязь целей компании с политикой, контекстом и результатами оценки рисков и возможностей.</p> <p>Определение и документирование целей компании.</p> <p>Применение принципа SMART при описании целей.</p> <p>Планы по достижению целей.</p> <p>Анализ достижения целей.</p> <p>ТАССР и VACCP анализ.</p> <p>Изменения в новой версии в части прослеживаемости.</p> <p>Итоговая аттестация (тестирование)</p>	8

Лицензия на право осуществления образовательной деятельности
от 09 августа 2012 г. № 0297 выдана
Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки Российской Федерации



Стоимость участия в программе **повышения квалификации** для одного специалиста составит **25 507,50 рублей**, по итогам обучения слушатели получают удостоверение о повышении квалификации.



Стоимость участия в семинаре - **20 562,80 рублей**, по итогам обучения слушатели получают сертификат участника.

Для участия в мероприятии необходимо направить заявку на электронную почту umo@vgnki.ru.