

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.

Время	Тема	Раздаточные материалы	Преподаватель
1 день			
10.00-11.30 11.45-13.15	<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. Процедура закупок и оценки поставщиков продукции и услуг. Закупки в кризисных ситуациях <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. Поток 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 	<p>Руководство по качеству</p> <p>Процедура закупки в кризисной ситуации</p> <p>Процедура управления документированной информацией</p> <p>Процедура управления аллергенами</p> <p>Процедура предотвращения контаминации</p> <p>Дерево зонирования помещений</p> <p>Тесты для персонала</p> <p>Санитарная программа</p>	<p>Соболева Мargarita Анатольевна – ведущий аудитор международного органа по сертификации, аудитор поставщиков торговых сетей, эксперт и тренер по системам пищевой безопасности</p>

Время	Тема	Раздаточные материалы	Преподаватель
	персонала. <ul style="list-style-type: none"> Санитарная программа предприятия Управление отходами Пест-контроль 	Процедура управления отходами Процедура пест-контроль	
ОБЕД 13.15 – 14.00			
14.00-15.30 15.45-17.15	<ul style="list-style-type: none"> 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. Склады и хранение. Ротация сырья и материалов. Транспортировка продукции Изменения в новой версии в части ППМ (PRPs)		Соболева Маргарита Анатольевна
2 день			
10.00-11.30 11.45-13.15	Новая версия Кодекс Алиментариус-2020 НАССР - анализ опасных факторов: <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 Верификация и мониторинг в НАССР Изменения в новой версии в части НАССР анализа	Новая версия Кодекс Алиментариус – 2020 Методика НАССР Рабочие листы ККТ и ОППМ Дерево решений Спецификации Протокол валидации	Соболева Маргарита Анатольевна
ОБЕД 13.15 – 14.00			
14.00-15.30 15.45-17.15	Анализ контекста организации. Оценка рисков и возможностей. Понимание контекста (среды) организации. Применение метода SWOT при анализе контекста; Понимание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон. Примеры оформления идентификации заинтересованных сторон и их требований; Процессный подход. Пример составления процессной модели Системы Менеджмента Безопасности Пищевых Производств. Методика идентификации и оценки рисков и	Методика SWOT Методика ТАССР и ВАССР Процессная модель SWOT-анализ ТАССР и ВАССР-анализ	Соболева Маргарита Анатольевна

Время	Тема	Раздаточные материалы	Преподаватель
	<p>возможностей с учетом контекста организации и заинтересованных сторон: Риски и возможности в корпоративной системе менеджмента. Риск-ориентированный подход. Пример алгоритма оценки рисков (матрица оценки). Оформление риск-ориентированного анализа. Цели по пищевой безопасности. Взаимосвязь целей компании с политикой, контекстом и результатами оценки рисков и возможностей Определение и документирование целей компании; Применение принципа SMART при описании целей; Планы по достижению целей; Анализ достижения целей. ТАССР и VACCP анализ Изменения в новой версии в части прослеживаемости. Подведение итогов (тестирование)</p>	<p>Цели по пищевой безопасности Анализ со стороны руководства Протокол тренировочного отзыва и прослеживаемости</p>	



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 для одного специалиста составит **28 000,00 рублей**.

По итогам обучения слушатели получают удостоверение о повышении квалификации.

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