



Программа семинара

Техническое обслуживание оборудования в системе пищевой безопасности. Требования чек-листов торговых сетей. Требования схемы FSSC 22000, версия 6.
Гигиенический дизайн

ДЛЯ КОГО ЭТОТ ТРЕНИНГ:

инженеры, главные инженеры
руководители технической службы, технические директора механики, слесари, электромеханики, инженеры холодильно-компрессорной службы метрологи, служба КИП специалисты по качеству, а также все, кому необходимо найти общий язык с тех службой



ПРОГРАММА

09:30 – 17:00

Требования законодательства, чек-листов торговых сетей, стандартов по системам менеджмента пищевой безопасности в части технического обслуживания оборудования

FSSC 22000 версия 6 – Управление оборудованием, включая спецификацию на закупки и управление изменениями

База по НАССР простым языком специально для инженеров, механиков, слесарей, холодильщиков, КИПовцев, метрологов

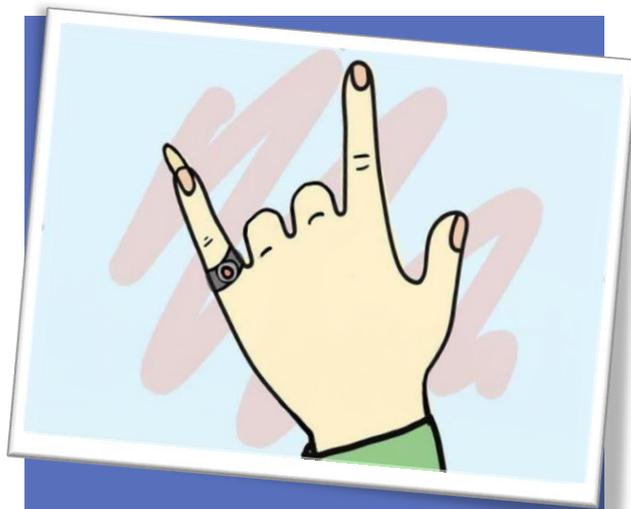
Практические примеры. Основные ошибки. Статистика замечаний
Обмен опытом

Принципы гигиеничного дизайна
ТО без бюрократии. Примеры ПО для ТО (программного обеспечения для тех обслуживания)

Управление смазочными материалами и очистителями. NSF. Классы допуска. Кейсы из практики.

Мастер класс по аудиту реальной тех службы

Пакет образцов документов, которые обычно требуются на аудите



Инженерно-технические специалисты действительно крутые ребята - даже в условиях санкций находят решения, не говоря про способность удерживать баланс между ППР и планами производства.

Однако результаты аудитов не в пользу тех служб - больше всего замечаний к ним (если аудитор не обошел стороной). А все потому что инженерные работники в первую очередь Кулибины, а не писари при царе.

Но претензии к тех службе не только в части документов, а и по личной гигиене, состоянию слесарок, отсутствию НАССР вовлеченности и т.п.

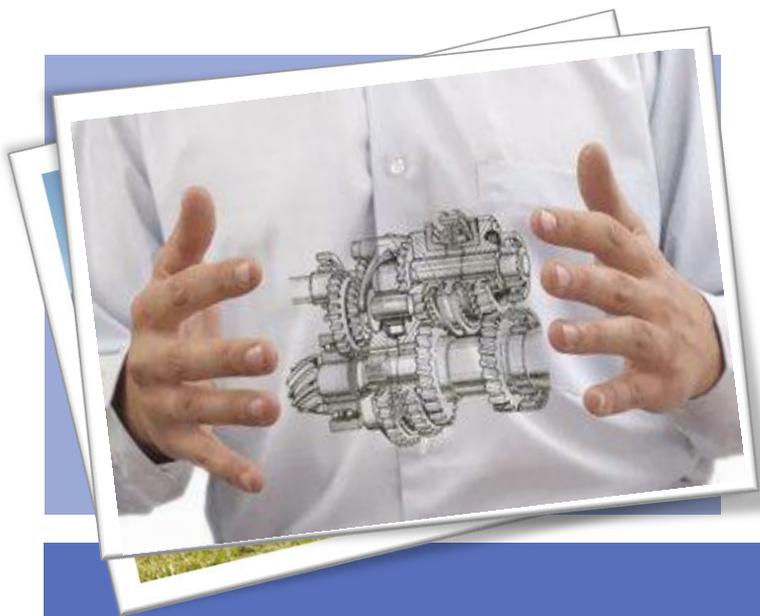
Как вовлечь ИТР в систему пищевой безопасности и помочь им с документооборотом?

Как эффективно провести внутренний аудит технической службы, ведь с ними так непросто...



ТРЕНЕР

Ведущий аудитор по системам менеджмента пищевой безопасности, аудитор FSSC



РАЗДАТОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ:

- Презентация
- Учебные материалы (ГОСТы)
- Инструкции по техническому обслуживанию оборудования, ремонту, метрологическому обеспечению средств измерений, по ТО холодильного оборудования и вентиляции
- Руководство по управлению оборудованием на русском языке (FSSC 22000,6)
- Процедура управления изменениями (FSSC 22000,6)
- Оценка риска процесса управления изменениями (FSSC 22000,6)
- СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ЗАКУПКУ ОБОРУДОВАНИЯ
- Реестр ЗИП, Журнал расхода запчастей
- Акт приемки в ремонт, приемки после ремонта
- Акт простоя оборудования
- Протокол оценки подрядчика по ТО оборудования
- Карта смазки и документы на смазочные материалы
- Перечень оборудования
- График планово-предупредительного ремонта
- План-график ТО по дополнительным работам
- Заказ-наряд на выполнение работ
- Дефектная ведомость о техническом состоянии оборудования
- Журнал приема и передачи смены
- Чек-лист ежедневного технического обслуживания
- План корректирующих действий
- Чек-лист «10 принципов гигиеничного дизайна»



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 составляет **13 300,00** рублей, включая сертификат

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



Oie
WORLD ORGANISATION FOR ANIMAL HEALTH
Protecting animals. preserving our future