



ФГБУ «ВГНКИ»

## Программа он-лайн семинара

### «Современная система управления рисками по пищевой безопасности. Анализ HACCP VACCP TACCP SWOT»

#### ДЛЯ КОГО ЭТОТ ТРЕНИНГ:

- Для рабочей команды HACCP VACCP TACCP SWOT
- Для специалистов службы качества
- Для лидера команды, которому предстоит провести внутреннее обучение
- Для всех заинтересованных лиц



# ПРОГРАММА

10:00 – 17:00

## 1. Современная система управления рисками по пищевой безопасности.

Структура и обзор требований. Почему одного HACCP недостаточно

Пошаговая разработка плана HACCP – учимся видеть риски и управлять

- Технологическая схема
- HACCP-анализ
- Анализ рисков по аллергенам
- Дерево решений ККТ и ОППМ
- Система мониторинга. Управление несоответствиями. Коррекция и корректирующие действия – в чем разница

## 2. Анализ контекста организации.

### Оценка рисков и возможностей.

Понимание контекста (среды) организации.

Понимание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон.

**Процессный подход.** Пример составления процессной модели Системы Менеджмента Безопасности Пищевых Производств. Риски и возможности в корпоративной системе менеджмента.

Оформление риск-ориентированного анализа.

Применение принципа SMART при описании целей.



## 3. Защита продукта (FOOD DEFENSE)

Непреднамеренные и преднамеренные опасности

Профилактические превентивные меры

Состав рабочей группы по оценке угроз

Анализ угроз

Документирование результатов оценки рисков и плана защиты

## 4. Предотвращение фальсификации (FOOD FRAUD)

Мошенничество с пищевой продукцией. Виды фальсификации

Анализ уязвимости

Анализ рисков и

Профилактические превентивные меры

Документирование результатов оценки рисков и плана защиты



## ТРЕНЕР

Ведущий аудитор по системам менеджмента пищевой безопасности, аудитор FSSC



## РАЗДАТОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ:

Методика НАССР анализа  
Дерево решений ККТ  
Дерево решений ОППМ  
Кодекс Алиментариус-2020  
Рабочие листы  
НАССР план

Методика ТАССР анализа  
ТАССР анализ (пример)  
RUSSIAN-SSAFE-Food-Fraud- Vulnerability-Assessment-tool  
ТАССР план

Методика VACCP анализа  
VACCP анализ (пример)  
VACCP план  
pas-96

Методика SWOT анализа SWOT анализ (пример)  
SWOT план  
Процессная модель (пример)  
SMART цели (пример)

Руководство FSSC 22000 (6.0)  
FOOD FRAUD / FOOD DEFENSE



Стоимость участия, включая  
сертификат и раздаточные  
материалы

16 000,00 рублей

Для участия необходимо направить заявку на электронную почту  
[umo@vgnki.ru](mailto:umo@vgnki.ru)

+7 (499) 941-01-51, вн. 600, 151, 428

+7 (916) 217-00-63

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

