



**Подготовка специалистов по разработке систем
менеджмента
безопасности пищевой продукции
в соответствии с требованиями
стандартов ГОСТ Р ИСО 22000-2007
и ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009.
Методология ХАССП.**



Программа семинара состоит из трех дней, которые включают в себя два дня теоретических занятий и один день практических занятий.

Программа семинара:

Первый день

09:45 Регистрация участников.

10:00 Приветствие. Знакомство с участниками.

Тема 1. Введение в предмет:

10:10 Качество как объект менеджмента;

Стандарты по пищевой безопасности;

Безопасность пищевых продуктов. Всемирная проблема;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011;

Четыре составляющие Системы Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции;

11:30 Кофе-брейк ☕

11:45 Что такое ХАССП?

В чем заключается методология ХАССП?

Этапы создания Системы Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции на предприятии. Внутренние и внешние преимущества применения ХАССП;

Структура стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2007;

Принципы ХАССП, лежащие в основе Системы Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции;

Основные этапы создания Системы Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции;

13:15 Обед 🍽

14:00 Тема 2. Основные элементы Системы Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции.

Руководство по созданию (11 шагов):

Шаг 1 Создание группы безопасности пищевой продукции (рабочая группа ХАССП);

Шаг 2 Разработка программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ):

- Расположение предприятия;
- Требования к прилегающей территории;
- Требования к проектированию производственных помещений;
- Требования к внутренним конструкциям;
- Требования к инженерным коммуникациям;
- Требования к воздуху и вентиляции;
- Требования к освещению;
- Требования к проектированию технических средств (умывальники и т.д.);
- Требования к санпропускникам;
- Требования к оборудованию для контроля и мониторинга пищевых продуктов;
- Требования к хранению сырья, материалов, готовой продукции;
- Требования к управлению отходами;
- Требования к уборочному инвентарю;
- Требования к управлению аварийными ситуациями;
- Разработка форм по борьбе с вредителями;
- Разработка санитарно-гигиенических мероприятий;

15:30 Кофе-брейк ☕

15:45 Разработка программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ)-
продолжение:

- Изъятие (отзыв) продукции;
- Требования к складированию и хранению продукции;
- Разработка системы прослеживания;
- Требования к управлению аллергенами:
 - Информация от поставщиков;
 - Аллергия;
 - Значение аллергенов;
 - Классификация аллергенов;
 - Опасное воздействие пищевых продуктов;
 - Непереносимость;
 - Персонал;
 - Сырье и ингредиенты.

17:00 Окончание первого дня семинара.

Второй день.

10:00 Шаг 3 Формирование характеристик продукции.

Шаг 4 Формирование технологических схем, описание производственных процессов, мероприятий по управлению.

Шаг 5 Анализ опасных факторов.

11:30 Кофе-брейк ☕

11:45 Шаг 6 Идентификация критических контрольных точек (ККТ) и контрольных точек (КТ).

13:15 Обед 🍽

14:00 Шаг 7 Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий (ППОПМ).

Шаг 8 Разработка плана ХАССП;

15:30 Кофе-брейк ☕

15:45 Шаг 9 Создание системы управления несоответствиями;

Шаг 10 Создание системы прослеживания;

Шаг 11 Создание системы валидации, верификации и улучшения;

17:00 Окончание второго дня семинара.

Третий день

10:00 Практические занятия в группах 3-5 человек:

Деловая игра:

Тема 1 Составление блок-схемы производственного процесса;

Тема 2 Оценка рисков;

Тема 3 Работа с несоответствиями;

Тема 4 Разработка ПОПМ (2 программы);

Тема 5 Формирование плана ХАССП для конкретной опасности и ККТ;

11:30 Кофе-брейк ☕

11:45 Продолжение Деловой игры :

13:15 Обед 🍽

14:00 Продолжение Деловой игры

15:15 Кофе-брейк ☕

15:30 Проверка знаний (тестирование)

17:00 Подведение итогов семинара. Выдача сертификатов. Групповое фото.

17:30 Фуршет.

18:00 Окончание мероприятия.



Сроки проведения семинара – 16.03.2016-18.03.2016

В ходе семинара будут рассмотрены: требования стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2007, ключевые шаги по созданию Системы Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции (СМБПП) на предприятии, а также будут проведены практические занятия, на которых можно получить навыки по применению процессного подхода, анализу рисков и управлением несоответствиями.

В данный курс включен для рассмотрения стандарт ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции», который детализирует требования, которые касаются 7.2.3 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2007 применительно к: мероприятия по предотвращению перекрестного загрязнения; санитарно-гигиенические мероприятия; гигиена, здоровье и санитарно-гигиеническое обеспечение персонала; борьба с вредителями; биобдительность и биотерроризм и т.д.

В результате Вы получите документы, удостоверяющие квалификацию внутренних экспертов-аудиторов, которые будут обладать необходимыми знаниями и навыками для создания СМБПП на Вашем предприятии.

В результате Вы получите:

1. Именной Сертификат.
2. Фирменный диск, содержащий формы документов.

Стоимость участия в семинаре:

<i>Условия</i>	<i>Цена</i>
Стоимость составляет	29 500 руб.
При оплате до 29.02.2016 СКИДКА 20%	23 600 руб.