8 (495) 698-63-64
8 (800) 234-55-22
seminar@finkont.ru
www.finkont.ru

Организация защиты предприятия пищевого производства от биотерроризма и фальсификации в рамках системы FSSC 22000

Предприятие пищевого производства должно принять меры контроля для устранения выявленных уязвимостей по работе с поставщиками, работе с сырьем, работе с персоналом, при разработке рецептур, работе с клиентами. Система управления безопасностью пищевых продуктов FSSC 22000 основана на оценке рисков. Внедрение стандарта поддерживает эффективность управления, минимизацию рисков и обеспечение производства безопасных продуктов питания. Схема сертификации FSSC 22000 основана на стандартах ISO, включает комплекс стандартов ISO 22000, технические отраслевые спецификации, стандарты и дополнительные требования и предназначена для обеспечения соответствия международным требованиям пищевой безопасности. В программе рассматриваются основные составляющие системы сертификации FSSC 22000, включая рекомендации по внедрению VACCP и TACCP. Система VACCP направлена на предотвращение экономически мотивированного мошенничества, система TACCP – на предупреждение вредоносных рисков пищевым продуктам.

Дата проведения: Открытая дата

Вид обучения: Курс повышения квалификации

Формат обучения: Онлайн-трансляция

Срок обучения: 3 дня

Продолжительность обучения: 24часа

Для участников предусмотрено: Методический материал.

Документ по окончании обучения: По итогам обучения слушатели, успешно прошедшие итоговую аттестацию по программе обучения, получают Удостоверение о повышении квалификации в объеме 24 часов (в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности, выданной Департаментом образования и науки города Москвы).

Для кого предназначен

Специалистов предприятий, цехов, участвующих в производстве пищевой продукции, руководителей по производству, качеству, отделов закупок, внутренних аудиторов, всех специалистов, ответственных за обеспечение безопасности пищевой продукции. FSSC 22000 может применяться ко всем организациям в цепочке поставок, включая предприятия по переработке, транспортировке и хранению пищевой продукции, общественного питания, а также упаковке и розничной торговле. Кроме того, применяется к производителям кормов для кошек и собак, производителям биохимических продуктов (пищевых и кормовых добавок, витаминов).

Цель обучения

Научиться обеспечивать производство пищевой продукции в с учетом соблюдения требований безопасности.

Результат обучения

В результате обучения слушатели:

- Узнают о законодательной основе обеспечения безопасности в сфере производства и реализации пищевой продукции.
- Узнают существующей системе менеджмента безопасности пищевой продукции и защиты продукции от фальсификации.
- Узнают об особенностях FSSC 22000 – схемы сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов.-
- Ознакомятся с методикой оценки уязвимостей в области фальсификации продуктов питания.

- Узнают как внедрить систему TACCP и разработать по ней документированные процедуры.
- Узнают как внедрить систему VACCP и разработать по ней документированные процедуры.

Это мероприятие можно заказать в корпоративном формате (обучение сотрудников одной компании).

Программа обучения

День 1.

Вопросы пищевой безопасности и защиты продукции от фальсификации.

- Позиция GFSI в отношении защиты пищевой продукции.
- Требования FSSC 22000 к продовольственной защите.
- FSSC 22000 – схема сертификации систем менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП).
- Преимущества добровольной сертификации для компании.
- Структура FSSC 22000: стандарты.
- Обзор ключевых изменений FSSC 22000 версия 6. Вступление в действие с 1 апреля 2024 года.
- Категории пищевой цепи.
- FSSC 22000 Дополнительные требования.
- Продовольственная безопасность и культура качества (все категории продовольственной цепи).
- Аудиты.
- Выбор органа по сертификации: контроль ограничений на действия сертификатов.
- Система управления пищевой безопасностью (Food Safety Management System): HACCP-(Food Safety), VACCP (Food Fraud), TACCP (Food Defense).
- Методика оценки уязвимостей в области фальсификации продуктов питания.- - -

День 2.

Система TACCP.

- Три составляющие системы пищевой безопасности. Что такое система TACCP. Понятие биотерроризм.
- Особенности проведения аудита и внедрения принципов TACCP- на пищевом предприятии
- Как проводить оценку опасностей (ключевые моменты). Метод оценки рисков.
- Как составить план по защите продуктов. Разработка документированных процедур по системе TACCP.
- Состав рабочей группы по системе TACCP.
- Обучение сотрудников.

Система VACCP.

- Три составляющие системы пищевой безопасности. Что такое система VACCP. Понятие фальсификация продукции.
- Особенности проведения аудита и внедрения принципов VACCP на пищевом предприятии
- Оценка рисков. Основные типы фальсификаций. Инструменты для оценки рисков и уязвимости фальсификации.
- Разработка документированных процедур по системе VACCP.
- Состав рабочей группы по системе VACCP.
- Обучение сотрудников.

День 3.

Работа с претензиями и рекламациями.

- Виды обращений. Чем отличается претензия от жалобы. Нормативные документы.
- Кто работает с претензией. Как составляется претензия. Как вести журнал регистрации рекламаций и жалоб в организации.
- Этапы работы с претензией. Принятие претензии, обработка претензии (важность и срочность рассмотрения), анализ ситуации, корректирующие действия, обратный ответ.
- Работа с эмоциями. Как воспринимать претензию – рациональный взгляд. Правила работы при конфликтной ситуации.
- Работа с негативными отзывами в интернете.

Стандарт ISO 22000:2018. Законодательная основа обеспечения безопасности в сфере производства и реализации пищевой продукции. Обзор изменений: СанПиН 3.3686-21; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН-2.1.3684-21.

Правила проведения внутреннего аудита предприятий пищевой индустрии, фиксация и-оформление результатов проверки. Новая форма фиксации результатов проверки: google-форма.

Практикумы.

Преподаватели

БЫЧЕНКОВА Валерия Владимировна

Доцент-Высшей школы биотехнологий и пищевых производств СПбГПУ.