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

СМБПП на основе FSSC2200 v 6. Пошаговый практикум

В программе курса рассматриваются требования стандарта FSSC22000 v6, системы менеджмента безопасности пищевой продукции, требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции, внутренний аудит.

Дата проведения: Открытая дата

Вид обучения: Курс повышения квалификации

Формат обучения: Дневной

Срок обучения: 4 дня

Продолжительность обучения: 32часа

Место проведения: г. Москва, ул. Золотая, д. 11, бизнес-центр «Золото», 5 этаж. Всем участникам высылается подробная схема проезда на семинар.

Для участников предусмотрено: Методический материал, кофе-паузы.

Документ по окончании обучения: По итогам обучения слушатели, успешно прошедшие итоговую аттестацию по программе обучения, получают Удостоверение о повышении квалификации в объеме 32 часов (в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности, выданной Департаментом образования и науки города Москвы).

Для кого предназначен

Руководителей, сотрудников и специалистов пищевых производств, предприятий общественного питания, организаций, производящих оборудование для пищевых производств, упаковку, пищевые добавки; аудиторов/внутренних аудиторов систем менеджмента безопасности пищевой продукции.

Цель обучения

- знать требования санитарных правил и норм при организации питания, производстве/приготовлении пищевой продукции;
- знать принципы подготовки предприятия и производственных помещений к соответствию требованиям государственных и международных стандартов, на основе которых внедряется система ХАССП на предприятии/производстве;
- знать требования к разработке документации ХАССП для предприятия;
- мотивировать работников к выполнению инструкций, процедур и прочих действий, утвержденных и закрепленных в документации ХАССП;
- уметь проводить анализ рисков и выявление критических контрольных точек технологических процессов;
- быть готовыми к плановым и внеплановым проверкам пищевого предприятия/производства государственными контролирующими органами, в лице сотрудников Роспотребнадзора, Россельхознадзора и др.

Особенности программы

В ходе обучения особое внимание будет уделено вопросам разработки и оформления HACCP, приобретения навыка риск-ориентированного мышления, элементам управления системой безопасности пищевой продукции, программам предварительных условий на пищевом предприятии.

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

Программа обучения

День-1.

Модуль-1.

Изменение структуры стандарта ISO 22000. Синхронизация требований ISO 9001:2015 и-новой версии ISO 22000:2018. Реализация цикла PDCA для системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Новые редакции терминов и-определений.

Практикум.

Модуль-2.

Контекст организации. Оценка контекста. Влияние среды на-деятельность предприятия, производящего пищевую продукцию. Оценка влияния заинтересованных сторон.

Практикум.

Модуль-3.

Изменение требований к-лидерству. Вовлечение и-ответственность высшего руководства. Модификация политики в-области безопасности пищевой продукции с-учетом новых требований. Функции, ответственность, полномочия.

Практикум.

Модуль-4.

Планирование. Цели в-области безопасности пищевой продукции. Основы системы управления рисками. Планирование изменений.

Практикум.

День-2.

Модуль-5.

Поддержка. Поддерживающие процессы внешних элементов системы. Внешние поставляемые процессы. Ресурсы. Компетентность и-осведомленность, управление персоналом. Изменение требований к-управлению и-обменом документированной информацией.

Практикум.

Модуль-6.

Структура СМБПП.

Практикум.

Модуль-7.

Деятельность. Планирование и-управление производством при создании продукции. Планирование и-реализация безопасных продуктов: Программы обязательных предварительных мероприятий (PRP). Особенности формирования, внедрения, основные ошибки при внедрении и-функционировании.

Практикум.

День-3.

Модуль-8.

Группа HACCP и-руководитель группы HACCP: обязанности, ответственность полномочия. Практикум

Модуль-9.

Идентификация опасностей. Анализ рисков и-выявление CCP и-OPRP Разработка Плана HACCP.

Практикум.

Модуль-10.

Обеспечение прослеживаемости.

Практикум.

Модуль-11.

Управление несоответствующей продукций и-несоответствующими процессами. Оценка продукции до-её-выпуска. Изъятие/отзыв.

Практикум.

День-4.

Модуль-12.

Проведение внутренних аудитов. История аудитов Типы аудитов. Требования к-аудиторам.

Разработка программы внутреннего аудита. Планирование, подготовка, основные этапы проведения внутреннего аудита. Методика сбора свидетельств аудита. Отчетность по-результатам аудита.

Практикум.

Модуль-13.

Улучшение. Улучшения и-актуализация системы. Анализ со-стороны руководства. ТАССР VACCP.

Практикум.

Подведение итогов курса. Ответы на-вопросы.

Преподаватели

ПРЕПОДАВАТЕЛЬ
Консультант по разработке и внедрению Систем Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции на основе международных стандартов.
Действующий эксперт-аудитор СМБПП на предприятиях пищевой промышленности.
Стаж работы в сфере пищевой безопасности 14 лет.