

634003, г. Томск, ул. Бакунина,17-а  
Тел./факс: (83822) 65-21-08  
Тел.: (83822) 65-18-64, 65-16-13  
e-mail: mmks-seminar@mail.ru  
http://mmks-tomsk.com

**АНО «Международный менеджмент, качество, сертификация»  
приглашает принять участие в семинаре  
«Методика проверки надзорных органов на пищевом производстве  
(Роспотребнадзор, Россельхознадзор)»**

**Цель курса:** Изучение ключевых требований ХАССП. Реальные и формальные признаки системы. Понимание основных шагов внедрения ХАССП.

**Целевая аудитория:**

- ✓ Представители малого бизнеса пищевой отрасли;
- ✓ Представители уполномоченных контролирующих органов;
- ✓ Представители профильных департаментов Администраций регионов РФ.

**Программа обучения**

№	Наименование темы
1.	<b>Цель и задачи проверки. Общие положения методики.</b> Область и структура проверки, требования к документации. Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры и предмета проверки
2.	<b>Требования ТР ТС 021 в области безопасности пищевой продукции, что делать, к чему готовиться? Требования по безопасности в различных регламентах таможенного союза</b> - Обзор требований по безопасности пищевых продуктов; -Административные взыскания за несоблюдение требований
3.	<b>Что такое НАССР? Принципы НАССР</b> Причина появления требований в ТР ТС 021. Наследие Кодекс Алиментариус Структура НАССР. Преимущества и недостатки. Сколько вложений (инвестиций требуется) Изменения инфраструктуры. Структура документации. Обязательные документированные процедуры Виды стандартов, включающих НАССР Как определяются ККТ. Примеры ККТ из различных отраслей.
4.	<b>Требования к документации. Как оценить реальные и формальные признаки системы НАССР.</b> Какой части требования Методики проверки превышают рамки НАССР.
5.	<b>Минимальный набор требований НАССР. Что должно быть проверено при оценке соответствия требования ТР ТС 021?</b> Санитария и гигиена. ISO 22002 ГОСТР <b>54762—2011/</b> Документы и записи. Соблюдение нормативных и законодательных требований. Описание сырья и готовой продукции. Технологические схемы. Идентификация и анализ опасностей. План НАССР. Отличие плана НАССР от ППК

6.	<b>Соблюдение требований по маркировке и упаковке. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».</b> Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза
7.	Как обосновать действующую систему безопасности пищевой продукции, основанную на принципах HACCP. Примеры всех документов, заявленных для проверки по методике
8.	<b>Наиболее частые ошибки предпринимателей. Слабые стороны по безопасности пищевой продукции российского бизнеса</b>

**По окончании курса участники приобретут знания** по оценке реализации принципов HACCP на предприятии, в раздаточные материалы войдут чек - листы и опросники для проверки требований HACCP на предприятиях.

**Методы работы на семинаре:** групповые дискуссии, деловые игры, практикумы, упражнения.

**Обучение проводят:** высококвалифицированные аудиторы-консультанты международного и российского уровней по Системам менеджмента, имеющие большой практический опыт по проведению сертификации, обучения и консультаций.

**Продолжительность:** 1 день

**График проведения:** с 10.00 до 17.00 с перерывом на обед и двумя кофе-брейками.

**Стоимость участия одного человека в семинаре 3 000,00 рублей.**

В стоимость участия входят авторские раздаточные материалы, кофе-паузы.

Предусмотрена гибкая система скидок\*:

№	Категории	Скидки
1	Два участника от одной компании	2%
2	Три и более участника от одной компании	3%
3	Наши постоянные клиенты	2%
4	Бонус за приведенного с собой коллегу из другой организации	2%

Директор АНО «ММКС»



А.В. Петиченко

