



634034, 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

Руководителю организации

**Учебно-консалтинговый центр
«Международный менеджмент, качество, сертификация» приглашает принять участие в
учебном курсе:**

**«Внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов (СМБПП)
по ISO 22000:2018 (НАССР) для предприятий рыбопереработки».**

Цель курса:

Приобретение знаний и практических навыков, необходимых для разработки, внедрения и постоянного совершенствования систем менеджмента безопасности продуктов питания, а также для проведения внутренних аудитов

Слушатели приобретут знания в области международного стандарта ИСО 22000 в его новой версии и **получат в качестве учебного материала русский перевод второго издания 2018-06 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции - Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»**

Целевая аудитория:

Руководители предприятий пищевой промышленности, общественного питания, торговли, специалисты службы качества, технологи, сотрудники лабораторий, инженерно-технические специалисты, внутренние аудиторы.

Программа курса

№	Наименование темы Содержание	Кол-во часов
1.	Цель и задачи СМБПП взаимосвязь международных стандартов СМБПП, кодов практик и законодательных основ Принципы НАССР Международные структуры, протоколы и регулятивные требования к безопасности пищевых продуктов. Законодательные и регламентирующие требования IFS, BRC, GMP, GHP, GLP FSSC 22000 – новые требования к сертификации. Новое: Законодательные требования по безопасности пищевой продукции рыбопереработки в ЕАЭС (ТР ТС 021/2011; ТР ЕАЭС 040/2016)	1
2.	Структура Стандарт ISO 22000-2018. Интеграция с ISO 9001-2015 Основные изменения между версиями стандарта ISO 22000-2005 и ISO 22000-2018 Новое: Синхронизация структуры с ISO 9001-2015. Новое: Структура высшего уровня Цикл PDCA в структуре стандарта ISO 22000-2018	1
3.	Процессный подход ISO 22000-2018. Новое: Построение модели процессов организации верхнего уровня. Процессы управляющие, основные, вспомогательные. Развертывание процесса. Примеры. Практическое задание – построение модели процессов организации	
4.	Терминология ISO 22000-2018 Новое: Изменения в терминологии. Уточненные и новые термины.	1
5.	Среда организации. Изменения в понимании среды организации в требованиях ISO 22000-	2

№	Наименование темы Содержание	Кол-во часов
	<p>2018. Новое: Контекст организации. Методы определения контекста организации. SWOT анализ. Понимание потребностей заинтересованных сторон. Новое: Риск-ориентированное мышление в требованиях ISO 22000-2018. Анализ и управление рисками организации – оценка возможных рисков, выбор методов оценки рисков. Практическое задание - SWOT анализ</p>	
6.	<p>Политика в области безопасности пищевой продукции. Новое: Ориентация на стратегическое мышление. Лидерство руководства организации. Разработка политики СМБПП: ключевые требования. Практическое задание: аудит политики СМБПП</p>	1
7.	<p>Планирование системы безопасности пищевой продукции. Цели в области безопасности пищевой продукции. Новое: Планирование достижения целей по SMART. Новое: Управление рисками на уровне процессов. Практическое задание: <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>планирование в области менеджмента безопасности пищевой продукции по SMART.</i> 2. <i>Аудит целей в области безопасности пищевой продукции на соответствие требованиям ISO 22000-2018</i> </p>	1,5
8.	<p>Обеспечивающие процессы. Ресурсы: человеческие ресурсы, инфраструктура, производственная среда. Требования к компетентности персонала. Управление поставляемыми извне процессами, продуктами и услугами. Специфика аутсорсинга в пищевой промышленности. Оценка и анализ поставщика. Практическое задание: <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Подготовка требований к поставщику.</i> 2. <i>Критерии оценки поставщика.</i> </p>	1,5
9.	<p>Обмен информацией по требованиям ISO 22000-2018. Алгоритм внешнего и внутреннего коммуницирования. Управление информацией и документацией. Новое: Переход к концепции документированной информации. Принципы документирования.</p>	0,5
10.	<p>Планирование и управление производством. Программы создания предварительных условий (PRP) Структура Стандарта ISO/TS 22002. Общие положения в Программах предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Оформление зданий и сооружений. Картография предприятия, взаимное расположение цехов, поточность внутри цеха. Предупреждение перекрёстного загрязнения. Коммуникации: воздух, вода, электроэнергия, вентиляция, технологические газы. Управление отходами рыбопереработки. Управление оборудованием (обслуживание, очистка). Требования к контактирующим поверхностям. Управление закупками. Требования по санитарии на производстве рыбной пищевой продукции. Защита от вредителей. Гигиена персонала и требования к санитарным помещениям. Складирование. Понятие потенциально небезопасного продукта. Вторичная переработка. Процедуры отзыва продукции. Информация о продукции. Защита, биобдительность, биотерроризм. Оценка угроз. Новое: Обновленные требования к разработке PRP программ. Требования ТР ЕАЭС 040/2016 к условиям предприятия рыбопереработки.</p>	4,5

№	Наименование темы Содержание	Кол-во часов
	Практическое задание: разработка PRP программ.	
11.	Требования к прослеживаемости. Виды и методы обеспечения прослеживаемости. Тестирование системы на предприятии. Верификация и испытание эффективности системы прослеживаемости.	0,5
12.	Управление чрезвычайными ситуациями. Новое: Происшествия и риск-ориентированное реагирование на них. Идентификация происшествий. Реагирование на чрезвычайные ситуации. HVA методика. Проведение учений.	0,5
13.	Управление и анализ опасностей. Предварительные шаги для проведения анализа опасностей. Формирование рабочей группы по внедрению системы. Характеристики сырьевых материалов, ингредиентов, входящих в контакт с пищевой продукцией, конечных продуктов. Построение технологических схем (диаграмм потоков). Новое: Расширение перечня опасностей. Особенности идентификации опасностей для предприятий рыбопереработки. Понятия опасности и риска в контексте безопасности пищевой продукции. Анализ физических, химических, радиологических, биологических опасностей и аллергенов. FMEA анализ. Выбор и классификация мероприятий по управлению. Предварительная валидация. Практическое задание: 1. Составление диаграммы потоков 2. Идентификация и анализ опасностей на этапах технологического процесса 3. Выбор и классификация мероприятий по управлению.	4,5
14.	Разработка плана управления опасностями. Древо ККТ – разные варианты. Выбор ККТ и OPRP. Новое: Измененное требование – План управления опасностями. Новое: Модификация требований к OPRP. Актуализация данных. Практическое задание: 1. Выбор ККТ и OPRP для описываемого технологического процесса 2. Составление Плана управления опасностями.	4
15.	Мониторинг и измерения для обеспечения безопасности пищевой продукции. Управление мониторингом и измерениями Требования к оборудованию и средствам измерения	1
16.	Верификация плана управления опасностями и PRP- программ. Новое: Виды верификации. Анализ результатов верификации.	1
17.	Управление несоответствиями. Обращение с потенциально опасной продукцией. Оценка продукции до её выпуска. Коррекция. Корректирующие действия. Отзыв. Изъятие. Снятие с производства.	1
18.	Оценка системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Внутренний аудит – общие требования. Новое: Изменение требований к анализу со стороны руководства.	1
19.	Улучшения в системе менеджмента безопасности пищевой продукции. Несоответствия в системе и корректирующие действия. Постоянное улучшение.	1
20.	Организация работ в рамках внедрения СМБПП. Этапы внедрения СМБПП. Типовые ошибки при построении СМБПП. Типичные несоответствия, выявляемые в ходе аудитов. Примеры лучших практик по реализации требований стандартов СМБПП.	2
	Итоговое тестирование Вариантный тест	1,5
	Итого	32

Результаты для участников:

По окончании курса участники приобретут знания и практические навыки, необходимые для организации работ по разработке, внедрению, совершенствованию СМБПП на предприятиях рыбопереработки. Познакомятся с этапами внедрения СМБПП, разработки и ведения документации.

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 консалтинга.

Продолжительность обучения: 4 дня (32 академических часа).

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

Место проведения: г. Томск, ул. Бакунина, 17а.

По итогам обучения выдается Удостоверение.

Стоимость участия одного человека в семинаре 9500 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%

Наши реквизиты:

Автономная некоммерческая организация
«Международный менеджмент, качество, сертификация» (АНО «ММКС»)

634003, г. Томск, ул. Бакунина, 17А

ИНН/КПП 7017111939 / 701701001

ОКПО 73747907 ОКВЭД 80.30.3 80.22.22 80.42

ОГРН 1057000099804

В ГРКЦ ГУ банка России по Новосибирской обл., г. Новосибирск

БИК 045004850

ИНН 5404154492/КПП 540401001

Расчетный счет № 40703810709540000003

Кор. счет: 30101810100000000850

Данное письмо служит основанием для оплаты. Но предварительно перед оплатой стоимость необходимо уточнить у менеджера.

Директор АНО «ММКС»



А.В. Петиченко

