



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>

**Руководителю учреждения**

АНО «Международный менеджмент, качество, сертификация» приглашает  
принять участие в семинаре:

**«Внедрение стандарта версия 7 BRC Food на пищевых  
предприятиях»**

**Цель курса:**

- изложить требования BRC к пищевым предприятиям при внедрении систем менеджмента безопасности пищевой продукции
- конкретизировать специфику требований
- познакомиться с документацией, которую должно разработать предприятие при внедрении BRC
- проанализировать процесс проведения аудита по требованиям стандарта

**Целевая аудитория:**

Руководители пищевых производств, заведующие производством, технологи.

**Программа курса**

№	Наименование темы	Количество часов
1	<b>Система сертификации и структура требований BRC</b> Изменение требований. Структура стандарта и терминология BRC.	
2	<b>Система менеджмента безопасности пищевой продукции</b> Программы обязательных предварительных мероприятий. Обязательства руководства. Политика в области безопасности пищевой продукции. Требования к организационной структуре Структура плана HACCP Порядок формирования и структура группы HACCP. Основные этапы разработки плана	
3	<b>Безопасность пищевой продукции и система менеджмента качества</b> Структура документации по HACCP Руководство по качеству и безопасности пищевой продукции Управление документацией и записями. Организация системы внутренних аудитов	
4	<b>Управление отношением с поставщиками</b> Процедуры мониторинга сырья, материалов и упаковки Одобрение поставщиков, предоставляющих услуги Управление процессами, переданными на аутсорсинг	

	<p>Управление несоответствующей продукцией   Корректирующие и предупреждающие действия.          Построение системы прослеживаемости          Управление жалобами          Управление чрезвычайными ситуациями          Изъятие и отзыв продукции          Управление отношением с потребителями</p>	
5	<p><b>Стандарты предприятия.</b>          Внешние требования. Обеспечение безопасности          Расположение предприятия и разделение потоков          Конструкция зданий и сооружений, предназначенных для производства пищевой продукции, хранения сырья и готовой продукции, требования к материалам внутренней отделки          Управления системами обеспечения производства          Оборудование и техническое обслуживание          Оборудование для персонала и гигиенические требования          Предупреждение химического и физического загрязнения          Уборка и гигиена          Управление отходами          Управление реализуемой продукцией для производителей пищевой продукции животного происхождения          Защита от вредителей          Правильная организация складских помещений          Логистика и транспортировка</p>	
6	<p><b>Управление продукцией</b>          Проектирование и разработка продукции. Маркировка продукции.          Управление аллергенами          Обеспечение аутентичностью продукции. Безопасность цепочки поставок          Упаковка продукции          Инспектирование и лабораторное исследование   Ответственность за выпуск продукции</p>	
7	<p><b>Управление процессами</b>          Процессный подход. Модель процессов          Управление производственными процессами          Управление процессами обеспечения качества. Оборудование для калибровки и измерения.</p>	
8	<p><b>Управление персоналом</b>          Обучение персонала, оказывающего влияние на качество и безопасность          Требования к персональной гигиене и медицинские осмотры          Обеспечение спецодеждой</p>	
9	<p><b>Протокол аудита</b>          Обзор основных шагов для сертификации по BRC          Выбор формы аудита Проведение самооценки          Специфика проведения аудита без предварительного уведомления          Классификация несоответствий и присвоение итогового рейтинга          Действия после аудита</p>	
10	Экзамен	
	<b>Итого</b>	

**По окончании курса участники получают:** знания о требованиях к организации пищевых производств, навыки разработки программ предварительных мероприятий.

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

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

**Продолжительность обучения:** 2 дня

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

Директор АНО «ММКС»



А.В. Петиченко