



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 на курсе:**

**«12 простых шагов. Как самостоятельно разработать и внедрить  
систему управления безопасностью пищевой продукции на  
принципах НАССР (ХАССП) на предприятиях пищевой  
промышленности»  
08 – 10 октября 2019 года**

**Анонс программы.** Любое предприятие пищевой промышленности в соответствии с законодательством, несет ответственность за поставляемые на рынок продукты питания, начиная с выбора сырья и ингредиентов и заканчивая предоставлением клиенту продукта, соответствующего всем нормам и стандартам качества и безопасности. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» устанавливает требование: «При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР - Hazard Analysis and Critical Control Points)».

**Программа семинара представляет интерес для производителей пищевых продуктов,** поскольку рассматривает практические вопросы разработки и внедрения системы управления безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП, что является обязательным требованием ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к производителям (изготовителям) пищевой продукции.

**Главная идея ХАССП** — сконцентрировать внимание на тех этапах процессов и условиях производства, которые являются критическими для безопасности пищевых продуктов и гарантией того, что продукция не нанесет ущерб потребителю.

Семинар содержит практическую реализацию и интеграцию требований ТР ТС 021, принципов ХАССП, требований СанПиНов и отраслевых СП.

В результате обучения вы:

- рассмотрите основные законодательные акты в сфере безопасности продовольственных товаров;
- узнаете факторы, формирующие и сохраняющие безопасность продовольственных товаров, документы, содержащие требования к безопасности сырья и готовой продукции;
- научитесь проводить оценку опасностей и определять уровень риска в управлении безопасностью продукции на этапах производства (изготовления) пищевого продукта;
- научитесь составлять план управления опасностями (план ХАССП) и план производственного контроля;
- сможете документировать и интегрировать с другими документами предприятия систему безопасности пищевой продукции.

**Цель курса:**

Курс поможет разработать санитарно-гигиеническую программу, идентифицировать опасности и оценить риски; освоить современные практики по обеспечению высокого уровня санитарно-гигиенической безопасности производства (изготовления) пищевой продукции, получить основные знания для практического внедрения и документирования системы управления безопасностью пищевой продукции на основе принципов ХАССП, подготовиться к проверкам контролирующих органов и потребителей.

### Целевая аудитория:

Руководители предприятий пищевой промышленности, начальники производства, технологи, сотрудники организации, внедряющие систему менеджмента безопасности пищевой продукции, ответственные за обеспечение безопасности пищевой продукции, производственный и санитарный контроль на любом производственном этапе, сотрудники отделов контроля качества и производственных лабораторий, члены групп пищевой безопасности (ХАССП).

### Программа курса

| №<br>п/п | Наименование темы. Основные вопросы для раскрытия темы.  | Кол-во часов |
|----------|--|--------------|
| 1.       | <p><b>Безопасность пищевой продукции – законодательное требование.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Законодательная и нормативная база обеспечения безопасности пищевой продукции в РФ и ЕАЭС. Обоснование требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>– Система менеджмента (управления) безопасности пищевой продукции (СМБПП) в процессе производства, хранения и транспортировки в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 на основе принципов ХАССП. Каким предприятиям нужно внедрять ХАССП согласно ТР ТС 021/2011. Что такое ХАССП?</li> <li>– Обзор санитарных требований к предприятиям пищевой промышленности (СанПиНы и отраслевые СП).</li> <li>– Ознакомление с ТР ТС 021 О безопасности пищевой продукции, с вертикальными и горизонтальными ТР ТС.</li> <li>– Обзор стандартов, основанных на принципах ХАССП (ГОСТ 51705.1-2001. ISO 22000, FSSC и др.)</li> </ul>   | 1,5          |
| 2.       | <p><b>Программы обязательных предварительных мероприятий и санитарных требований.</b></p> <p>Место требований СанПиН и отраслевых СП в программах обязательных предварительных мероприятий. ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <u>Программы общих предварительных требований:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Конструкция и планировка зданий.</li> <li>• Планировка помещений и рабочих пространств. Зонирование территории.</li> <li>• Системы обеспечения - воздух, вода, электроэнергия (инженерные коммуникации и оборудование).</li> <li>• Удаление отходов</li> <li>• Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования</li> <li>• Оборудование и производственный инвентарь.</li> <li>• Управлениекупаемыми материалами. Отношения с поставщиками.</li> <li>• Меры по предотвращению перекрестного загрязнения. Управление аллергенами. Обращение со стеклом и хрупкими материалами.</li> <li>• Очистка и санитарная обработка. Цели, средства, регламенты.</li> <li>• Борьба с вредителями и животными.</li> <li>• Личная гигиена и санитарно-техническое оборудование для персонала.</li> <li>• Продукция, подлежащая переработке. Управление, обозначение и</li> </ul> </li> </ul> | 5,0          |

|    |   |     |
|----|---|-----|
|    | <p>прослеживаемость.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Складирование. Требования к организации складских помещений пищевых предприятий. Склад сырья, материалов и склад готовой продукции.</li> <li>• Защита продукции, биобдительность и биотерроризм.</li> </ul> <p><b>Практическое задание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Сравнение требований СанПиН или СП отрасли и ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009</b></li> <li><b>2. Разработка тезисов программы предварительных мероприятий в соответствии с требованиями СП отрасли и ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 (одна программа из полного перечня)</b></li> <li><b>3. Разработка процедуры контроля стекла, порядка действий при разбииении стекла.</b></li> </ol>  |     |
| 3. | <p><b>12 шагов внедрения системы ХАССП на предприятии.</b></p> <p><b>Предварительные шаги.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Шаг 1.</b> Создание группы ХАССП. Предварительные шаги руководства (политика в области безопасности пищевой продукции, область распространения системы ХАССП, порядок формирования и структура группы ХАССП).</li> <li>– <b>Шаг 2.</b> Описание сырья и готовой продукции. Возможные формы и обязательные элементы.</li> <li>– <b>Шаг 3.</b> Определение ожидаемого использования продукта. Выделение целевых групп потребителей и ограничений в употреблении.</li> <li>– <b>Шаг 4.</b> Построение блок-схемы технологического процесса. Принципы составления диаграмм потоков (технологических схем) приготовления блюд на предприятиях общественного питания.</li> <li>– <b>Шаг 5.</b> Подтверждение схемы технологического процесса на объекте.</li> </ul> <p><b>Практическое задание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>4. Разработка политики предприятия в области безопасности пищевой продукции.</b></li> <li><b>5. Составление спецификации на сырье и материалы, контактирующие с пищевой продукцией.</b></li> <li><b>6. Описание (спецификация) готовой продукции.</b></li> <li><b>7. Построение блок-схемы технологического процесса.</b></li> </ol> | 6,0 |
| 4. | <p><b>12 шагов внедрения системы ХАССП на предприятии.</b></p> <p><b>Принципы ХАССП.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Шаг 6.</b> Анализ потенциальных опасностей. Идентификация опасностей. Опасность и риск. Оценка опасностей на этапах технологического процесса. Методики оценки опасностей.</li> <li>– <b>Шаг 7.</b> Определение критических контрольных точек (ККТ). Выбор и классификация мероприятий по управлению. Определение ККТ и OPRP. Типовые ККТ по технологическим операциям. Специфика Древа решений.</li> </ul> <p><b>Практическое задание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>8. 7 принципов ХАССП.</b></li> <li><b>9. Идентификация опасностей (по источнику, группам, конкретному виду) для группы пищевой продукции.</b></li> <li><b>10. Оценка опасностей по вероятности возникновения и тяжести последствий на этапах технологического процесса.</b></li> <li><b>11. Оценка мероприятий по управлению по Древу решений. Выбор ККТ и OPRP.</b></li> </ol>  | 6,0 |

|    |   |     |
|----|---|-----|
| 5. | <b>12 шагов внедрения системы ХАССП на предприятии.<br/>План управления опасностями (План ХАССП).</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– <b>Шаг 8.</b> Установление критических пределов для каждой ККТ и критериев выполнения для точек OPRP.<br/>Выбор способа измерения контролируемых параметров в ККТ и OPRP.<br/>Определение и обоснование критических пределов и параметров выполнения.</li><li>– <b>Шаг 9.</b> Разработка системы мониторинга для каждой ККТ и OPRP.</li><li>– <b>Шаг 10.</b> Разработка плана коррекции и корректирующих действий.</li><li>– <b>Шаг 11.</b> Установление процедур верификации (проверки).</li><li>– <b>Шаг 12.</b> Ведение учетной документации и внутренние проверки.</li></ul> <b>Практическое задание:</b><br><b>12. Разработка контрольного листа Плана управления опасностями.</b> | 3,0 |
| 6. | <b>Маркировка и прослеживаемость.</b><br>Законодательные требования к маркировке и прослеживаемости. ТР ТС 021, ТР ТС 022. Маркировка при использовании пищевых добавок (ТР ТС 029).  | 1,0 |
| 7. | Итоговое тестирование   | 1,5 |

**По окончании курса участники получают** практические навыки разработки системы управления безопасностью пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП на предприятии, выпускающем пищевую продукцию, в соответствии с требованиями технического регламента 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

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

**Обучение проводят:** высококвалифицированные преподаватели, являющиеся консультантами-аудиторами международного и российского уровней по системам менеджмента, имеющие большой практический опыт проведения сертификации, обучения и консультаций.

**Продолжительность обучения: 3 дня (24 акад. часов)**

**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 о повышении квалификации.**

**Стоимость** участия одного человека в семинаре **6 800 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%     |

Полную информацию о предстоящем семинаре Вы можете получить по телефонам:

+7 (3822) 65-16-13, 65-21-08 Сорокина Юлия Анатольевна;

по e-mail: [mmks-tomsk@mail.ru](mailto:mmks-tomsk@mail.ru) /[mmks-seminar@mail.ru](mailto:mmks-seminar@mail.ru), а также на нашем сайте: <http://www.ru.mmks-tomsk.com>

**Наши реквизиты:**

Автономная некоммерческая организация

«Международный менеджмент, качество, сертификация» (АНО «ММКС»)

634003, г. Томск, ул. Бакунина, 17А

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ «МЕЖДУНАРОДНЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ, КАЧЕСТВО, СЕРТИФИКАЦИЯ»  
(АНО «ММКС»)

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

Т/ф. 8(3822) 65-21-08, т/ф 8(3822) 65-18-64

E-mail: mmks-tomsk@mail.ru

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

Директор АНО «ММКС»



А.В. Петиченко

