



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). Внутренний аудитор системы менеджмента безопасности
пищевых продуктов по ISO 22000:2018»**

Цель курса:

Приобретение знаний и практических навыков, необходимых для разработки, внедрения и постоянного совершенствования систем менеджмента безопасности продуктов питания. Предоставление слушателям знаний и навыков, необходимых для проведения внутренних аудитов системы менеджмента безопасности пищевой продукции, с учетом рекомендаций стандарта ISO 19011:2018 (Руководящие указания по аудиту систем менеджмента), а также оформления отчетности по результатам аудитов и действиям после аудита.

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»

стандарт ISO 19011:2018 «Руководящие указания по аудиту систем менеджмента».

Целевая аудитория:

- Руководители предприятий пищевой промышленности, общественного питания, торговли;
- Специалисты службы качества;
- Технологи, сотрудники лабораторий, инженерно-технические специалисты;
- Аудиторы систем менеджмента безопасности пищевой продукции;
- Специалисты в области менеджмента качества;
- Специалисты пищевых производств, предприятий общественного питания, организаций, производящих оборудование для пищевых производств, упаковку, корма, пищевые добавки, удобрения, пестициды;
- Ведущие менеджеры оптовых и розничных сетей.

Программа курса

№	Наименование темы Содержание	Кол- во часов
	1 день	
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.	0,5

№	Наименование темы Содержание	Кол-во часов
	<p>Законодательные и регламентирующие требования IFS, BRC, GMP, GHP, GLP FSSC 22000 – новые требования к сертификации. Законодательные требования по безопасности пищевой продукции в ЕАЭС (Технические регламенты)</p>	
2.	<p>Структура Стандарт ISO 22000-2018. Интеграция с ISO 9001-2015 Основные изменения между версиями стандарта ISO 22000-2005 и ISO 22000-2018 <i>Новое:</i> Синхронизация структуры с ISO 9001-2015. <i>Новое:</i> Структура высшего уровня Цикл PDCA в структуре стандарта ISO 22000-2018</p>	0,5
3.	<p>Процессный подход ISO 22000-2018. <i>Новое:</i> Построение модели процессов организации верхнего уровня. Процессы управляющие, основные, вспомогательные. Развертывание процесса. Примеры. Практическое задание – построение модели процессов организации</p>	0,5
4.	<p>Терминология ISO 22000-2018 <i>Новое:</i> Изменения в терминологии. Уточненные и новые термины.</p>	0,5
5.	<p>Среда организации. Изменения в понимании среды организации в требованиях ISO 22000-2018. <i>Новое:</i> Контекст организации. Методы определения контекста организации. SWOT анализ. Понимание потребностей заинтересованных сторон. <i>Новое:</i> 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>	2
6.	<p>Политика в области безопасности пищевой продукции. <i>Новое:</i> Ориентация на стратегическое мышление. Лидерство руководства организации. Разработка политики СМБПП: ключевые требования. Практическое задание: аудит политики СМБПП</p>	0,5
7.	<p>Планирование системы безопасности пищевой продукции. Цели в области безопасности пищевой продукции. <i>Новое:</i> Планирование достижения целей по SMART. <i>Новое:</i> Управление рисками на уровне процессов. Практическое задание: 1. планирование в области менеджмента безопасности пищевой продукции по SMART. 2. Аудит целей в области безопасности пищевой продукции на соответствие требованиям ISO 22000-2018</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: 1. Подготовка требований к поставщику. 2. Критерии оценки поставщика.</p>	1,5

№	Наименование темы Содержание	Кол-во часов
9.	<p>Обмен информацией по требованиям ISO 22000-2018. Алгоритм внешнего и внутреннего коммуницирования. Управление информацией и документацией. <i>Новое:</i> Переход к концепции документированной информации. Принципы документирования.</p>	0,5
	2 день	
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. Управление оборудованием (обслуживание, очистка). Требования к контактирующим поверхностям. Управление закупками. Требования по санитарии на производстве 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. <i>Новое:</i> Обновленные требования к разработке PRP программ. <i>Практическое задание: разработка PRP программ.</i> Особенности требований к PRP программам (по запросу клиентов): для компаний по транспортировке и хранению, общественного питания, производителей упаковки, производителей сельскохозяйственной продукции, торговли, производителей кормов.</p>	4
11.	<p>Требования к прослеживаемости. Виды и методы обеспечения прослеживаемости. Тестирование системы на предприятии. Верификация и испытание эффективности системы прослеживаемости.</p>	0,5
12.	<p>Управление чрезвычайными ситуациями. <i>Новое:</i> Происшествия и риск-ориентированное реагирование на них. Идентификация происшествий. Реагирование на чрезвычайные ситуации. HVA методика. Проведение учений.</p>	0,5
13.	<p>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). Расширение перечня опасностей. 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. <i>Практическое задание:</i></p>	3

№	Наименование темы Содержание	Кол-во часов
	<p>1. Составление диаграммы потоков 2. Идентификация и анализ опасностей на этапах технологического процесса 3. Выбор и классификация мероприятий по управлению.</p>	
	3 день	
14.	<p>Разработка плана управления опасностями. Древо ККТ – разные варианты. Выбор ККТ и OPRP. Новое требование – План управления опасностями. Модификация требований к OPRP. Актуализация данных. Практическое задание: 1. Выбор ККТ и OPRP для описываемого технологического процесса 2. Составление Плана управления опасностями.</p>	2,5
15.	<p>Мониторинг и измерения для обеспечения безопасности пищевой продукции. Управление мониторингом и измерениями Требования к оборудованию и средствам измерения</p>	0,5
16.	<p>Верификация плана управления опасностями и PRP- программ. Новое: Виды верификации. Анализ результатов верификации.</p>	0,5
17.	<p>Управление несоответствиями. Обращение с потенциально опасной продукцией. Оценка продукции до её выпуска. Коррекция. Корректирующие действия. Отзыв. Изъятие. Снятие с производства.</p>	0,5
18.	<p>Оценка системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к проведению аудита систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Организация и проведение аудита по ISO 22000:2018: Рекомендации стандарта ISO 19011:2018 по проведению аудитов Принципы аудита. Руководство программой аудита. Стороны, принимающие участие в аудите. Классификация аудитов. Типы аудита. Документальная база. Деятельность по проведению аудита. Программа аудита. Годовые планы. Роль лидера команды. План аудита. Планирование времени. Анализ документации. Составление списка вопросов. Уведомление проверяемых отделов. Рабочие документы. Практическое задание: 1. Терминология 2. Принципы аудита 3. План аудита 4. Разработка чек-листа для проведения аудита п.4. ISO 22000/2018</p>	4
	4 день	
19.	<p>Требования к проведению аудита систем менеджмента безопасности пищевой продукции. Общение. Методы эффективного общения. Искусство слушать. Планирование речевого общения. Важность словесного общения. Методика опроса. Требования к аудиторам (ISO/TS 22003:2007); Желательные и нежелательные качества аудитора. Шаги и маршрут аудита. Наблюдения. Ведение записей во время проведения аудита; Подготовка чек-листа Требования к анализу свидетельств. Регистрация несоответствия и</p>	4

№	Наименование темы Содержание	Кол-во часов
	<p>наблюдений; Заключительная встреча и подготовка отчета; Корректирующие действия. Требования к подготовке отчета. Отчет об аудите. Практическое задание: 1. Вводное совещание 2. Поиск объективных свидетельств аудита. Фиксация объективных свидетельств аудита.</p>	
20.	<p>Особенности проведения аудита по стандарту ISO22000/2018 Специфика аудита высшего руководства. Требования к руководителю группы СМБПП. Как провести аудит целей в области безопасности пищевой продукции. Основные несоответствия, выявляемые при аудитах в целях в области безопасности пищевой продукции. Аудит внешне разработанных элементов системы. Аудит процессов, продуктов и услуг, отданных на аутсорсинг. Аудит основных процедур и документов. Практическое задание: 1. Оценка и анализ несоответствий. Документирование несоответствий. Акт о несоответствии 2. Перечень документируемой информации по требованиям ISO22000/2018 3. Документированная информация и объективные свидетельства</p>	4
	5 день	
21.	<p>Особенности проведения аудита по стандарту ISO22000/2018 Аудит производственной среды обеспечивающей безопасность и качество продукции. Аудит системы прослеживаемости. Практическое задание: 1. Деловая игра «Проведение аудита условий производства» 2. Разработка чек-листа диагностики прослеживаемости с учетом требований ISO22005/2007.</p>	2,5
22.	<p>Оценка системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Новое: Изменение требований к анализу со стороны руководства.</p>	0,5
23.	<p>Улучшения в системе менеджмента безопасности пищевой продукции. Несоответствия в системе и корректирующие действия. Постоянное улучшение.</p>	0,5
24.	Решение тренировочных задач по вопросам аудита на соответствие требованиям ISO22000/2018	2,5
25.	Экзамен	2

Результаты для участников:

По окончании курса слушатели приобретут знания и практические навыки, необходимые для организации работ по разработке, внедрению, совершенствованию СМБПП. Познакомятся с этапами внедрения СМБПП, разработки и ведения документации. Получат знание принципов построения системы внутренних проверок, знание принципов организации и проведения внутренних аудитов в соответствии с рекомендациями ISO 19011:2018, умение разрабатывать, использовать и документировать план, программу, чек-листы, акты, отчеты по результатам внутреннего аудита.

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: 5 дней (40 академических 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 12000 рублей.

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

Предусмотрена гибкая система скидок*:

Категории	Скидки
Два участника от одной компании	2%
Три и более участника от одной компании	3%
Наши постоянные клиенты	2%
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

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

