



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:

**« Методы оценки рисков и опасных факторов ТАССР, НАРС
и НАССР»**

Цель курса:

- Изучить методики оценки рисков и опасных факторов при внедрении систем менеджмента безопасности пищевой продукции
- освоить практическое применение методик
- Проанализировать пути и методы проверки правильности проведения оценки

Целевая аудитория:

Руководители пищевых производств, заведующие производством, технологи.

Программа курса

№	Наименование темы	Количество часов
1	Оценка безопасности пищевой продукции на основе НАССР Предварительные шаги для проведения анализа опасностей. Спецификации на сырье, материалы и готовую продукцию. Построение диаграмм потоков процессов. Идентификация опасных факторов. Составление перечня опасных факторов и оценка риска их возникновения. Выбор методов оценки риска. Составление плана НАССР Практическая работа по проведению оценки опасных факторов и построению плана НАССР	8
2	Оценка угроз с системам менеджмента качества и безопасности пищевой продукции, методика ТАССР Угроза фальсификации продукции. Анализ источников фальсификации. Оценка базовых источников угроз. Влияние цепочки поставок на степень риска. Методы оценки риска и влияния. Матрицы ранжирования риска. Меры по предупреждению возможных рисков Санитарное горизонты: ключевые подходы	5

3	Оценка рисков безопасности пищевой продукции HARPC Новые требования в отношении производителей в цепи создания пищевой продукции Структура оценки. Сравнение HARPC и HACCP Основные шаги анализа HARPC Различие в спектре выбора опасных факторов. Методика FDA оценки потенциально опасной продукции. Методы минимизации опасных факторов PRP программы и оценка их эффективности Что должен включать в себя План по обеспечению безопасности пищевой продукции Место предварительных программ в предупреждении рисков. Программа управления отношением с поставщиками. Подготовка плана защиты от угроз Верификация деятельности по обеспечению безопасности Практика применения HARPC	10
	Экзамен	1
	Итого	24

По окончании курса участники получат 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: 3 дня

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

Директор АНО «ММКС»



А.В. Петиченко