



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:**

**«Рискоориентированный подход к внедрению системы менеджмента  
безопасности пищевых продуктов (СМБПП)  
по ISO 22000:2018»**

**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.	<b>Цель и задачи СМБПП взаимосвязь международных стандартов СМБПП, кодов практик и законодательных основ</b> <b>Принципы НАССР</b> 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. Законодательные требования по безопасности пищевой продукции в ЕАЭС (Технические регламенты)	1
2.	<b>Структура Стандарт ISO 22000-2018. Интеграция с ISO 9001-2015</b> Основные изменения между версиями стандарта ISO 22000-2005 и ISO 22000-2018 <b>Новое:</b> Синхронизация структуры с ISO 9001-2015. <b>Новое:</b> Структура высшего уровня Цикл PDCA в структуре стандарта ISO 22000-2018	1
3.	<b>Процессный подход ISO 22000-2018.</b> <b>Новое:</b> Построение модели процессов организации верхнего уровня. Процессы управляющие, основные, вспомогательные. Развертывание процесса. Примеры. <b>Практическое задание – построение модели процессов организации</b>	
4.	<b>Терминология ISO 22000-2018</b> <b>Новое:</b> 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. <b>Новое:</b> Контекст организации. Методы определения контекста организации. SWOT анализ. Понимание потребностей заинтересованных сторон. <b>Новое:</b> Риск-ориентированное мышление в требованиях ISO 22000-2018. Анализ и управление рисками организации – оценка возможных рисков, выбор методов оценки рисков. <b>Практическое задание - SWOT анализ</b></p>	
6.	<p><b>Политика в области безопасности пищевой продукции.</b> <b>Новое:</b> Ориентация на стратегическое мышление. Лидерство руководства организации. Разработка политики СМБПП: ключевые требования. <b>Практическое задание: аудит политики СМБПП</b></p>	1
7.	<p><b>Планирование системы безопасности пищевой продукции.</b> Цели в области безопасности пищевой продукции. <b>Новое:</b> Планирование достижения целей по SMART. <b>Новое:</b> Управление рисками на уровне процессов. <b>Практическое задание:</b>  <ol style="list-style-type: none"> <li>1. планирование в области менеджмента безопасности пищевой продукции по SMART.</li> <li>2. Аудит целей в области безопасности пищевой продукции на соответствие требованиям ISO 22000-2018</li> </ol> </p>	1,5
8.	<p><b>Обеспечивающие процессы.</b> 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. <b>Практическое задание:</b>  <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка требований к поставщику.</li> <li>2. Критерии оценки поставщика.</li> </ol> </p>	1,5
9.	<p><b>Обмен информацией по требованиям ISO 22000-2018.</b> Алгоритм внешнего и внутреннего коммуницирования. Управление информацией и документацией. <b>Новое:</b> Переход к концепции документированной информации. Принципы документирования.</p>	0,5
10.	<p><b>Планирование и управление производством.</b> <b>Программы создания предварительных условий (PRP)</b> <b>Структура Стандарта ISO/TS 22002.</b> 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. <b>Новое:</b> Обновленные требования к разработке PRP программ. <b>Практическое задание: разработка PRP программ.</b> Особенности требований к PRP программам (<b>по запросу клиентов</b>): для компаний по транспортировке и хранению, общественного питания, производителей упаковки, производителей сельскохозяйственной продукции, торговли, производителей кормов.</p>	4,5
11.	<p><b>Требования к прослеживаемости.</b> Виды и методы обеспечения прослеживаемости. Тестирование системы на предприятии. Верификация и испытание эффективности системы прослеживаемости.</p>	0,5
12.	<p><b>Управление чрезвычайными ситуациями.</b></p>	0,5

№	Наименование темы Содержание	Кол-во часов
	<b>Новое:</b> Происшествия и риск-ориентированное реагирование на них. Идентификация происшествий. Реагирование на чрезвычайные ситуации. HVA методика. Проведение учений.	
13.	<b>Управление и анализ опасностей.</b> 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. <b>Практическое задание:</b> <b>1. Составление диаграммы потоков</b> <b>2. Идентификация и анализ опасностей на этапах технологического процесса</b> <b>3. Выбор и классификация мероприятий по управлению.</b>	4,5
14.	<b>Разработка плана управления опасностями.</b> Древо ККТ – разные варианты. Выбор ККТ и OPRP. Новое требование – План управления опасностями. Модификация требований к OPRP. Актуализация данных. <b>Практическое задание:</b> <b>1. Выбор ККТ и OPRP для описываемого технологического процесса</b> <b>2. Составление Плана управления опасностями.</b>	4
15.	<b>Мониторинг и измерения для обеспечения безопасности пищевой продукции.</b> Управление мониторингом и измерениями Требования к оборудованию и средствам измерения	1
16.	<b>Верификация плана управления опасностями и PRP- программ.</b> <b>Новое:</b> Виды верификации. Анализ результатов верификации.	1
17.	<b>Управление несоответствиями.</b> Обращение с потенциально опасной продукцией. Оценка продукции до её выпуска. Коррекция. Корректирующие действия. Отзыв. Изъятие. Снятие с производства.	1
18.	<b>Оценка системы менеджмента безопасности пищевой продукции.</b> Внутренний аудит – общие требования. <b>Новое:</b> Изменение требований к анализу со стороны руководства.	1
19.	<b>Улучшения в системе менеджмента безопасности пищевой продукции.</b> Несоответствия в системе и корректирующие действия. Постоянное улучшение.	1
20.	<b>Организация работ в рамках внедрения СМБПП.</b> Этапы внедрения СМБПП. Типовые ошибки при построении СМБПП. Типичные несоответствия, выявляемые в ходе аудитов. Примеры лучших практик по реализации требований стандартов СМБПП.	2
	Экзамен	1,5
	<b>Итого</b>	<b>32</b>

### Результаты для участников:

По окончании курса участники приобретут знания и практические навыки, необходимые для организации работ по разработке, внедрению, совершенствованию СМБПП. 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 9 500 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

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

