



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:

«FSSC 22000 версии 5 требования Глобальной Инициативы по безопасности пищевых продуктов (GFSI)»

Цель курса:

- ознакомить участников с требованиями ISO 22000:2018/FSSC 22000, концепцией HACCP, риск ориентированным, процессным подходом, инструментами управления безопасностью пищевых продуктов при их производстве, хранении, транспортировании, дистрибуции;
- вовлечь и повысить заинтересованность в построении системы HACCP/СМБПП на основе ISO 22000:2018/FSSC 22000 для выполнения требований законодательства РФ и потребителей — участников продуктовой цепи, в т.ч. ритейлеров/торговых сетей;
- разъяснение возможности разработки и внедрения СМБПП на основе ISO 22000:2018/FSSC 22000;
- дать методику оценки общесистемных рисков и рисков/опасностей в области безопасности пищевых продуктов;
- научить описывать процессы СМБПП и их взаимодействие;
- проработать ISO/TS 22002-1:2009 и понять, что такое HACCP и TACCP;
- отработать навыки оценки рисков и опасностей и выработки управляющих воздействий для их снижения до приемлемых уровней;
- помочь участникам разработать план управления опасностями;
- ознакомить с другими международными стандартами в области пищевой безопасности;

Целевая аудитория:

Семинар рекомендован всем, кому необходима исчерпывающая информация о требованиях новой версии FSSC.

Семинар предназначен представителям организаций, ответственным за развитие и улучшение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Базовые требования:

Предварительное знакомство со структурой и требованиями системы сертификации FSSC является обязательным требованием.

Программа курса

№	Наименование темы	Количество часов
1	Система сертификации и структура требований FSSC 22000. Отличие стандарта FSSC 22000 от ISO 22000.	0,5
2	Общие сведения ISO 22000:2018. Интеграция с ISO 9001-2015. Цели и	1

	область применения стандарта. Обзор требований стандарта. Новые требования в стандарте ISO 22000 и рекомендации по их выполнению.	
3	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Новая терминология ISO 22000 и FSSC 22000 версия 5.	1
4	Р. 4 стандарта ISO 22000. Среда организации. Изменения в понимании среды организации в требованиях ISO 22000-2018. Контекст организации. Методы определения контекста организации. Понимание потребностей заинтересованных сторон.	1
	Риск-ориентированное мышление в требованиях ISO 22000-2018. Анализ и управление рисками организации – оценка возможных рисков, выбор методов оценки рисков.	0,5
5	Обзор требований р. 5 ISO 22000. Лидерство руководства организации. Политика в области безопасности пищевой продукции. Ориентация на стратегическое мышление. Разработка политики СМБПП: ключевые требования. Порядок формирования и структура группы HACCP.	1
6	Обзор требований р. 6 ISO 22000. Цели в области безопасности пищевой продукции. Планирование достижения целей по SMART. Управление рисками на уровне процессов.	2
7	Обеспечивающие процессы. Отражение управления ресурсами в стандарте ISO 22000. 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.	2
	Обмен информацией по требованиям ISO 22000-2018. Алгоритм внешнего и внутреннего коммуникации. Управление информацией и документацией. Переход к концепции документированной информации. Принципы документирования. Перечень обязательных документов и записей.	
8	Система идентификации и прослеживаемости. Необходимая документация для разработки. Виды и методы обеспечения прослеживаемости. Тестирование системы на предприятии. Верификация и испытание эффективности системы прослеживаемости.	1
9	Управление чрезвычайными ситуациями. Происшествия и риск-ориентированное реагирование на них. Идентификация происшествий. Реагирование на чрезвычайные ситуации. HVA методика. Проведение учений.	0,5
10	Разработка диаграмм потоков для процессов производства пищевой продукции	1
11	Описание сырья, готовой продукции и предусмотренного применения. Структура описания.	1
12	Анализ опасностей и оценка риска. Изменение подходов HACCP и HARM. Новый перечень опасностей с учетом аллергенов. Анализ опасностей с учетом известных или разумно предсказуемых опасностей, которые могут присутствовать в пищевой продукции по любой из следующих причин: I. Опасность возникает естественным образом; II. Опасность может быть непреднамеренно введена; III. Опасность может быть преднамеренно введена для целей экономической выгоды.	4

13	РСНФ – системы превентивного контроля. Профилактический контроль процесса Предупреждение аллергенов Профилактика проблем санитарии и гигиены на предмет патогенов в среде, биологических опасностей, связанные с обработкой персонала, и опасности пищевых аллергенов. Профилактический контроль в цепочке поставок	2
14	Определение критических контрольных точек и точек производственного контроля. Специфика древа ККТ и OPRP	2
	Определение критических пределов. Разработка системы мониторинга в ККТ и OPRP	2
15	Разработка плана управления опасностями. Расширение до плана защиты продукции. Оценка уязвимости продукции с учетом FSMA (окончательной версии постановления о стратегиях сокращения рисков и защите пищевых продуктов от преднамеренной фальсификации)	4
16	Управление потенциально опасной продукцией. Отзыв. Изъятие.	1
17	Виды и методы валидации. Валидация комбинации мероприятий по управлению. Валидация и верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции.	2
18	Внутренний аудит. Подготовка к внутреннему аудиту без предварительного уведомления. Анализ со стороны руководства. Необходимая документация для разработки.	
19	Улучшение. Обновление системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Необходимая документация для разработки.	0,5
20	Программы обязательных предварительных мероприятий. Предварительные шаги предприятия для внедрения систем безопасности пищевой продукции ISO 22002-1 – ISO22002-6	3
	Дополнительные требования FSSC 22000 v.5	2
21	FSSC 22000 версии 5 ключевые изменения.	2
	Изменения требований к расчету времени аудита	
	Дистанционные аудиты	
	Проведение аудитов без предварительного уведомления	
	Изменение требований к сертификации и органам по сертификации. Рассмотрение планов корректирующих действий в зависимости от классификации несоответствий.	
22	Обзор основных шагов для сертификации по FSSC 22000	0,5
23	Экзамен	1,5
	Итого	40

Методический материал

Каждому участнику выдается комплект материалов по теме семинара. Руководство для участника содержит копии слайдов, демонстрируемых преподавателем во время занятий.

Методы работы на семинаре: Семинар сочетает в себе лекции, групповые дискуссии, деловые игры, упражнения.

Обучение проводят: высококвалифицированные преподаватели аудиторы-консультанты международного и российского уровней по системам менеджмента, имеющие большой практический опыт по проведению обучения, консультирования, аудиторских проверок и

подготовки к сертификации в российских и международных компаниях разных масштабов и сфер деятельности.

Продолжительность: 5 дней.

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 12 000 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