



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 HACCP (ХАССП)
на предприятиях пищевой промышленности»**

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 HACCP - 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

№ п/п	Наименование темы. Основные вопросы для раскрытия темы.	Кол. часов
1.	Безопасность пищевой продукции – законодательное требование. <ul style="list-style-type: none">– Законодательная и нормативная база обеспечения безопасности пищевой продукции в РФ и ЕАЭС. Обоснование требований к безопасности пищевых продуктов.– 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?– Обзор санитарных требований к предприятиям пищевой промышленности (СанПиНы и отраслевые СП).– Ознакомление с ТР ТС 021 О безопасности пищевой продукции, с вертикальными и горизонтальными ТР ТС.– Обзор стандартов, основанных на принципах ХАССП (ГОСТ 51705.1-2001, ISO 22000, FSSCI др.)	1,5
2.	Программы обязательных предварительных мероприятий и санитарных требований. <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">– <u>Программы общих предварительных требований:</u><ul style="list-style-type: none">• Конструкция и планировка зданий.• Планировка помещений и рабочих пространств. Зонирование территории.• Системы обеспечения - воздух, вода, электроэнергия (инженерные коммуникации и оборудование).• Удаление отходов• Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования• Оборудование и производственный инвентарь.• Управлениекупаемыми материалами. Отношения с поставщиками.• Меры по предотвращению перекрестного загрязнения. Управление аллергенами. Обращение со стеклом и хрупкими материалами.• Очистка и санитарная обработка. Цели, средства, регламенты.• Борьба с вредителями и животными.• Личная гигиена и санитарно-техническое оборудование для персонала.• Продукция, подлежащая переработке. Управление, обозначение и прослеживаемость.• Складирование. Требования к организации складских помещений пищевых предприятий. Склад сырья, материалов и склад готовой продукции.• Защита продукции, биобезопасность и биотерроризм.	5,0

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

5.	12 шагов внедрения системы ХАССП на предприятии. План управления опасностями (План ХАССП). <ul style="list-style-type: none">– Шаг 8. Установление критических пределов для каждой ККТ и критериев выполнения для точек OPRP. Выбор способа измерения контролируемых параметров в ККТ и OPRP. Определение и обоснование критических пределов и параметров выполнения.– Шаг 9. Разработка системы мониторинга для каждой ККТ и OPRP.– Шаг 10. Разработка плана коррекции и корректирующих действий.– Шаг 11. Установление процедур верификации (проверки).– Шаг 12. Ведение учетной документации и внутренние проверки. Практическое задание: 12. Разработка контрольного листа Плана управления опасностями.	3,0
6.	Маркировка и прослеживаемость. 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 **8 000 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:

АНО «ММКС», 634003, г. Томск, ул. Бакунина, 17А

ИНН/КПП 7017111939 / 701701001

ОГРН 1057000099804

В ГРКЦ ГУ банка России по Новосибирской обл., г. Новосибирск, БИК 045004850

ИНН 5404154492/КПП 540401001

Расчетный счет № 40703810709540000003, Кор. счет: 30101810100000000850

Директор АНО «ММКС»



А.В. Петиченко