

**АНО «Международный менеджмент, качество, сертификация»
приглашает принять участие в обучении**

ВЕБИНАР

«Практика применения требований санитарии и гигиены на пищевом производстве (программа обязательных предварительных мероприятий ISO 22002-2009, ГОСТ Р 54762)»

Цель курса:

- изложить информацию о требованиях к программам обязательных предварительных мероприятий, изложенных в стандарте ISO/TS 22000-1:2009;
- конкретизировать предварительные шаги, которые должно сделать предприятие для выполнения требований стандарта.
- познакомиться с документацией, которую должно разработать предприятие при выполнении требований стандарта.
- акцентировать внимание на вкладе и значении технических служб предприятия в обеспечении пищевой безопасности.

Целевая аудитория:

- Специалисты технических служб пищевых производств, предприятий общественного питания, организаций, производящих оборудование для пищевых производств, упаковку, корма, пищевые добавки, удобрения, пестициды.

Программа обучения

№	Наименование темы
1	Обзор требований законодательства. Отражение санитарных и гигиенических требований в ISO 22002-1, ТРСТ 021 «О безопасности пищевой продукции», ISO 22000, FSSC. Принципы HACCP Практическое задание
2	Структура стандарта ISO/TS 22002-1:2009 (ГОСТ Р 54762-2011) «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции» часть 1 «Производство пищевой продукции». Практическое задание
3.	Последовательность действий по разработке программ обязательных предварительных мероприятий. Критерии для разработки программ обязательных предварительных мероприятий
4.	Общие требования к пищевым предприятиям по созданию гигиенических условий для производства безопасной пищевой продукции - Требования к конструкции и планировке зданий пищевых производств. - Планировка помещений и рабочих пространств. Зонирование территории. - Системы обеспечения – воздух, вода, электроэнергия. Гигиенические требования к воздуху, воде, водоотведению. Гигиеничность технических коммуникаций - Отходы - Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования. Требования к оборудованию для пищевых производств. Специальные гигиенические требования к ЗИП и

смазочным материалам. Требования к измерительному оборудованию.
- Мойка и очистка оборудования после обслуживания и ремонта.
- Борьба с вредителями.
- Личная гигиена персоналатехнических служб. Поведенческие аспекты пищевой безопасности для технических служб.
- Гигиена хранения. Требования к организации хранения для технических служб.
- Требования к транспортным средствам.
- Картография предприятия и планы схемы цехов
Практические задания по рассматриваемым PRP.

Результаты для участников:

По окончании курса участники приобретут знания об организации работ по созданию программ обязательных предварительных мероприятий на соответствие международным требованиям ISO/TS 22002.

Обучение проводят: высококвалифицированные аудиторы-консультанты международного и российского уровней по Системам менеджмента, имеющие большой практический опыт по проведению сертификации, обучения и консультаций.

Продолжительность: 2 дня.

По итогам обучения выдается Удостоверение о повышении квалификации.

Стоимость участия одного человека 4 500 рублей.

В стоимость участия входят авторские раздаточные материалы.

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

Директор АНО «ММКС»



А.В. Петиченко

