

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

**АНО «Международный менеджмент, качество, сертификация»
приглашает принять участие в семинаре
«Методика проверки надзорных органов (РОСПОТРЕБНАДЗОР,
РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР) предприятий пищевой отрасли»**

Цель курса: Изучение ключевых требований ХАССП. Реальные и формальные признаки системы. Понимание основных шагов внедрения ХАССП.

Целевая аудитория:

- ✓ Представители малого бизнеса пищевой отрасли;
- ✓ Представители уполномоченных контролирующих органов;
- ✓ Представители профильных департаментов Администраций регионов РФ.

Программа обучения

№	Наименование темы
1.	Цель и задачи проверки. Общие положения методики. Область и структура проверки, требования к документации. Параметры, подтверждающие внедрение и поддержание процедуры и предмета проверки
2.	Требования ТР ТС 021 в области безопасности пищевой продукции, что делать, к чему готовиться? Требования по безопасности в различных регламентах таможенного союза - Обзор требований по безопасности пищевых продуктов; -Административные взыскания за несоблюдение требований
3.	Что такое НАССР? Принципы НАССР Причина появления требований в ТР ТС 021. Наследие Кодекс Алиментариус Структура НАССР. Преимущества и недостатки. Сколько вложений (инвестиций требуется) Изменения инфраструктуры. Структура документации. Обязательные документированные процедуры Виды стандартов, включающих НАССР Как определяются ККТ. Примеры ККТ из различных отраслей.
4.	Требования к документации. Как оценить реальные и формальные признаки системы НАССР. Какой части требования Методики проверки превышают рамки НАССР.
5.	Минимальный набор требований НАССР. Что должно быть проверено при оценке соответствия требования ТР ТС 021? Санитария и гигиена. ISO 22002 ГОСТР 54762—2011/ Документы и записи. Соблюдение нормативных и законодательных требований. Описание сырья и готовой продукции. Технологические схемы. Идентификация и анализ опасностей. План НАССР. Отличие плана НАССР от ППК

6.	Соблюдение требований по маркировке и упаковке. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» и ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза
7.	Как обосновать действующую систему безопасности пищевой продукции, основанную на принципах HACCP. Примеры всех документов, заявленных для проверки по методике
8.	Наиболее частые ошибки предпринимателей. Слабые стороны по безопасности пищевой продукции российского бизнеса

По окончании курса участники приобретут знания по оценке реализации принципов HACCP на предприятии, в раздаточные материалы войдут чек - листы и опросники для проверки требований HACCP на предприятиях.

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 консультаций.

Продолжительность: 1 день

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

Стоимость участия одного человека в семинаре 4500,00 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%

Директор АНО «ММКС»



А.В. Петиченко

