

Программа онлайн-семинара
**«Система менеджмента пищевой безопасности на основе ISO 22000:2018.
Разработка и внедрение методологии HACCP»**

Семинар позволит сотрудникам, занимающимся разработкой, внедрением и управлением системами менеджмента, получить соответствующие базовые знания для самостоятельной разработки HACCP, провести работу над ошибками, выявляемыми на аудитах, и подготовиться к внешним проверкам, а также дает обзор требований системы пищевой безопасности на соответствие принципам HACCP и построен на основе стандарта ISO 22000, производственных практик GMP, Codex Alimentarius.

Онлайн-семинар будет актуален для таких специалистов как:

- менеджеры по пищевой безопасности;
- команда HACCP;
- технологи;
- ветеринарные врачи;
- инженеры;
- сотрудники лабораторий пищевых предприятий, а также все, кто заинтересован в создании и развитии системы пищевой безопасности.

Преподаватель курса – ведущий эксперт и аудитор систем пищевой безопасности.

№ п.п.	Время проведения	Тема	Кол-во часов
1 день			
1.	09.30-11.00 11.15-12.45 13.30-15.00 15.15-16.45	Введение в систему пищевой безопасности. Структура СМБПП. Требования законодательства и торговли. Требования к документированной информации. Программы предварительных условий (начало): Окружающая среда. Предотвращение перекрестного загрязнения. Поточность на территории, производстве и раздевалках. Схемы потоков персонала/сырья/полуфабрикатов/продукции/отходов. Управление аллергенами. Инфраструктура. Программы предварительных условий (продолжение): Окружающая среда. Предотвращение перекрестного загрязнения. Поточность на территории, производстве и раздевалках. Схемы потоков персонала/сырья/полуфабрикатов/продукции/отходов. Управление аллергенами. Инфраструктура. Санитария и гигиена. Борьба с вредителями. Управление отходами/биоотходами. Программы предварительных условий (окончание): Закупки, выбор и оценка поставщиков. Входной контроль. Хранение и складирование. Ротация. Принципы FEFO/FIFO	8
2 день			
2.	09.30-11.00 11.15-12.45	Техническое обслуживание оборудования и инженерных систем. Сервисное обслуживание.	7

	13.30-15.00 15.15-16.00	Бич пищевого предприятия – человеческий фактор. Работа с персоналом. Обучение необучаемых. Прослеживаемость. Отзыв продукции и работа с претензиями. Методология НАССР. Историческая справка. Предварительные шаги: - формирование рабочей группы, какие компетентности нужны. Требования к компетентности команды НАССР - описание сырья/продукта/упаковки, требования к спецификациям, включая спецификации, разработанные поставщиками - технологическая схема (диаграмма/блок-схема) производственных процессов. Как правильно оформить. Верификация блок-схем. Наиболее частые замечания. Выполнение практических кейсов Принципы НАССР: Принцип 1. Идентификация опасных факторов и анализ рисков (микробиологических, физических, химических, аллергенов) Работа над ошибками Принцип 2. Дерево решений и ККТ. Ложные ККТ Принцип 3. Критические пределы ККТ Выполнение практических кейсов. Принцип 4. Система мониторинга ККТ Принцип 5. Управление несоответствиями. Коррекция и корректирующие действия в ККТ. Обучение операторов ККТ Выполнение практических кейсов. Принцип 6. Процедуры верификации НАССР. Как определить и подтвердить эффективность системы. Принцип 7. Управление документами и записями СМБПП. Выполнение практических кейсов. Ответы на вопросы. Обсуждение результатов работы. Открытая дискуссия.	
--	----------------------------	--	--



Лицензия на право осуществления образовательной деятельности от 09 августа 2012 г. № 0297 выдана Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки Российской Федерации

По итогам освоения программы слушатели получают сертификат участника установленного образца.

Стоимость участия для одного специалиста составляет 22 302,84 рублей.

Для участия в обучающем мероприятии необходимо направить заявку на электронную почту umo@vgnki.ru.