

СЕМИНАР
«Подготовка специалистов по разработке систем менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями стандартов ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009. методология ХАССП»
Москва 3 - 5 февраля 2016г.

В процессе обучения будут рассмотрены: требования стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2007, ключевые шаги по созданию Системы Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции (СМБПП) на предприятии, а также будут проведены практические занятия, на которых можно получить навыки по применению процессного подхода, анализу рисков и управлением несоответствиями.

В данный курс включен для рассмотрения стандарт ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции», который детализирует требования касающиеся 7.2.3 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2007 применительно к мероприятиям по предотвращению перекрестного загрязнения, санитарно-гигиеническим мероприятиям, гигиене, здоровью и санитарно-гигиеническому обеспечению персонала, борьбы с вредителями, биобдительности, биотерроризму и т.д.

Программа семинара состоит из трех дней, которые включают в себя теоретические и практические занятия.

СТОИМОСТЬ УЧАСТИЯ

Стоимость участия в семинаре в Москве составляет: 29 500 рублей на одного специалиста.

Для предприятий, приглашенных министерством сельского хозяйства Московской области, предоставляется скидка в размере **20%**.

Стоимость с учетом скидки составляет - **23 600 рублей**.

КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Орган сертификации, группа компаний «Альфа Консалтинг» - www.alfa-iso.ru
8-800-333-36-77 (бесплатные звонки со всех регионов России)
E-mail: info@alfa-iso.ru

ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОХОЖДЕНИЯ СЕМИНАРА УЧАСТНИКИ ПОЛУЧАЮТ:

1. Именной Сертификат.
2. Фирменный диск, содержащий формы документов.
3. Скидку в 25 000 рублей на приобретение РУКОВОДСТВА по Созданию Системы Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции*.

ПЛАН СЕМИНАРА:

ПЕРВЫЙ ДЕНЬ

09:45	Регистрация участников.
10:00	Приветствие. Знакомство с участниками.
10:10	Тема 1. Введение в предмет.
	<ul style="list-style-type: none">● Качество как объект менеджмента.● Стандарты по пищевой безопасности.● Безопасность пищевых продуктов. Всемирная проблема.● Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011.● Четыре составляющие Системы Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции.

11:30	Кофе-брейк.
11:45	<ul style="list-style-type: none"> ● Что такое ХАССП? ● В чем заключается методология ХАССП? ● Этапы создания Системы Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции на предприятии. Внутренние и внешние преимущества применения ХАССП. ● Структура стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2007. ● Принципы ХАССП, лежащие в основе Системы Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции. ● Основные этапы создания Системы Менеджмента Безопасности Пищевой Продукции.
13:15	Обед
14:00	Тема 2. Основные элементы системы менеджмента безопасности пищевой продукции. руководство по созданию (11 шагов).
	<p>Шаг 1. Создание группы безопасности пищевой продукции (рабочая группа ХАССП);</p> <p>Шаг 2. Разработка программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ):</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Расположение предприятия. ● Требования к прилегающей территории. ● Требования к проектированию производственных помещений. ● Требования к внутренним конструкциям. ● Требования к инженерным коммуникациям. ● Требования к воздуху и вентиляции. ● Требования к освещению. ● Требования к проектированию технических средств (умывальники, раздевалки т.д.). ● Требования к санпропускникам. ● Требования к оборудованию для контроля и мониторинга пищевых продуктов. ● Требования к хранению сырья, материалов, готовой продукции. ● Требования к управлению отходами. ● Требования к уборочному инвентарю. ● Требования к управлению аварийными ситуациями. ● Разработка форм по борьбе с вредителями. ● Разработка санитарно-гигиенических мероприятий.
15:30	Кофе-брейк.
15:45	<p>Разработка программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ) - продолжение:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Изъятие (отзыв) продукции. ● Требования к складированию и хранению продукции. ● Разработка системы прослеживания. ● Требования к управлению аллергенами: <ul style="list-style-type: none"> -Информация от поставщиков. -Аллергия; -Значение аллергенов; -Классификация аллергенов; -Опасное воздействие пищевых продуктов; -Непереносимость; -Персонал; -Сырье и ингредиенты.
17:00	Окончание первого дня семинара.

ВТОРОЙ ДЕНЬ	
10:00	Шаг 3. Формирование характеристик продукции. Шаг 4. Формирование технологических схем, описание производственных процессов, мероприятий по управлению. Шаг 5. Анализ опасных факторов.
11:30	Кофе-брейк
11:45	Шаг 6. Идентификация критических контрольных точек (ККТ) и контрольных точек (КТ).
13:15	Обед
14:00	Шаг 7. Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий (ППОПМ). Шаг 8. Разработка плана ХАССП.
15:30	Кофе-брейк.
15:45	Шаг 9. Создание системы управления несоответствиями. Шаг 10. Создание системы прослеживания. Шаг 11. Создание системы валидации, верификации и улучшения.
17:00	Окончание второго дня семинара.
ТРЕТИЙ ДЕНЬ	
10:00	Практические занятия в группах 3-5 человек. Деловая игра. Тема 1. Составление блок-схемы производственного процесса. Тема 2. Оценка рисков. Тема 3. Работа с несоответствиями. Тема 4. Разработка ПОПМ (2 программы). Тема 5. Формирование плана ХАССП для конкретной опасности и ККТ.
11:30	Кофе-брейк.
11:45	Продолжение Деловой игры.
13:15	Обед.
14:00	Продолжение Деловой игры.
15:15	Кофе-брейк.
15:30	Проверка знаний (тестирование).
17:00	Подведение итогов семинара. Выдача сертификатов. Групповое фото.
17:30	Фуршет.
18:00	Окончание мероприятия.