

Программа семинара для первых лиц и руководителей высшего звена управления*

Стандарт ISO 22000-2018 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Тема 1. Профессионалы, общепризнанные гуру о качестве, об управлении изменениями, о системном мышлении и системном подходе.

- 1.1.Ицхак Адизес – о доверии и уважении;
- 1.2.Питер Сенге - о системном мышлении;
- 1.3.Эдвардс Деминг – постулаты, игра «Красные бусы»;
- 1.4.Дональд Уиллер и Дэвид Чамберс- об управлении процессами.

Тема 2. Стандарт ISO 9001-2015-основа функционирования системы менеджмента.

- 2.1.Система менеджмента-что это?
- 2.2.Общесистемные требования и структура высокого уровня.

Тема 3. Процессный подход и риск-ориентированное мышление.

Тема 4. Международные и национальные стандарты по безопасности пищевой продукции. Статистика пищевых отравлений. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.

Тема 5. Система менеджмента безопасности пищевой продукции (далее-СМБПП).

- 5.1.Ключевые элементы стандарта ISO 22000-2018;
- 5.2.Принципы ХАССП;
- 5.3.Источники загрязнений.

Тема 6. Что такое ХАССП?

- 6.1.Экскурс в историю;
- 6.2.В чем заключается концепция ХАССП?
- 6.3.Международные и национальные стандарты по пищевой безопасности.

Тема 7. Что такое система менеджмента безопасности пищевой продукции?

- 7.1.Лидерство руководства. Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции. Функции, ответственность и полномочия. Руководитель группы ХАССП.
- 7.2.Планирование. Действия в отношении рисков и возможностей. Цели в области обеспечения безопасности пищевой продукции.
- 7.3.Обеспечение или поддерживающие процессы. Ресурсы, компетентность, обмен информацией, документированная информация.
- 7.4.Производство. Что такое опасность? Что вы знаете про ХАССП? Программы обязательных предварительных мероприятий.
 - 7.4.1.Управление опасностями. Группа ХАССП. Полное описание продукции и предусмотренное применение. Технологические схемы и описание процессов. Идентификация опасностей. Оценка опасностей. Выбор и классификация мероприятий по управлению. Идентификация ККТ и КТ. Дерево принятия решений.
 - 7.4.2.План управления опасностями (план ХАССП/ Производственная программа обязательных предварительных мероприятий ППОПМ). Критические пределы и

критерии выполнения. Система мониторинга в ККТ. Действия в случае превышения критических пределов или критериев выполнения.

7.4.3. Управление несоответствующей продукцией и несоответствующими процессами. Коррекция. Корректирующие действия.

7.5. Оценка результатов деятельности. Внутренний аудит. Анализ со стороны руководства.

7.6. Улучшения.

***Данная программа охватывает основные элементы системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии со стандартом ISO 22000-2018. Также в ней серьезное внимание уделяется вопросам системного подхода, системного мышления.**

Продолжительность семинара - 1 день (8 академических часов).

В течение дня-2 перерыва по 15 минут –кофе-брейк.

1 перерыв на обед – 45 минут.