

Программа семинара для руководителей среднего звена и специалистов*

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 - один из ярчайших бизнес-мыслителей современности;
- 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 успешного менеджмента;
- 5.3.Принципы ХАССП;
- 5.4.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.Контекст организации.
- 7.2.Лидерство руководства. Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции. Функции, ответственность и полномочия. Руководитель группы ХАССП.
- 7.3.Планирование. Действия в отношении рисков и возможностей. Цели в области обеспечения безопасности пищевой продукции.
- 7.4.Обеспечение или поддерживающие процессы. Ресурсы, компетентность, обмен информацией, документированная информация.
- 7.5.Производство. Что такое опасность? Что вы знаете про ХАССП? Программы обязательных предварительных мероприятий. Система прослеживаемости. Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и аварийным ситуациям.
- 7.5.1.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.

7.5.2.Валидация мероприятий по управлению.

7.5.3.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.

7.5.4.Актуализация информации, являющейся основой ПОПМ и плана управления опасностями (плана ХАССП и ППОПМ).

7.5.5.Управление мониторингом и измерениями.

7.5.6.Верификация, связанная с ПОПМ и планом управления опасностями (план ХАССП и ППОПМ).

7.5.7.Управление несоответствующей продукцией и несоответствующими процессами. Коррекция. Корректирующие действия. Обращение с потенциально опасной продукцией. Ликвидация несоответствующей продукции.

7.5.8.Изъятие/отзыв.

7.6. Оценка результатов деятельности. Мониторинг, измерение, анализ и оценка. Внутренний аудит. Анализ со стороны руководства.

7.7. Улучшения. Несоответствия и корректирующие действия. Актуализация СМБПП.

*Данная программа охватывает все требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии со стандартом ISO 22000-2018. Также в ней серьезное внимание уделяется вопросам системного подхода, системного мышления.

Продолжительность семинара – 2 дня (по 8 академических часов в день).

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

1 перерыв на обед – 45 минут.

После окончания тренинга возможно проведение тестирования по согласованию с Заказчиком.