

Программа тренинга для специалистов и разработчиков системы менеджмента безопасности пищевой продукции*

Стандарт ISO 22000-2018

«Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

Тема 1. Стандарты ISO на системы менеджмента

- 1.1. Стандарт ISO 9001-2015-основа функционирования системы менеджмента.**
- 1.2. Система менеджмента-что это?**
- 1.3. Общесистемные требования и структура высокого уровня.**

Тема 2. Процессный подход и риск-ориентированное мышление

Практическое упражнение 1. Формирование цепочки процессов вашего предприятия

Практическое упражнение 2. Идентификация рисков/ возможностей для вашего предприятия, формирование перечня событий, могущих нанести вред/ принести пользу, формирование и заполнение матрицы оценки рисков/ возможностей.

Тема 3. Международные и национальные стандарты по безопасности пищевой продукции. Статистика пищевых отравлений. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Тема 4. Система менеджмента безопасности пищевой продукции (далее-СМБПП).

- 4.1. Ключевые элементы стандарта ISO 22000-2018;**
- 4.2. Принципы успешного менеджмента;**
- 4.3. Принципы ХАССП;**
- 4.4. Источники загрязнений.**

Тема 5. Что такое ХАССП?

- 5.1. Экскурсы в историю;**
- 5.2. В чем заключается концепция ХАССП?**
- 5.3. Международные и национальные стандарты по пищевой безопасности.**

Тема 6. Что такое система менеджмента безопасности пищевой продукции?

- 6.1. Контекст организации;**
- 6.2. Лидерство руководства. Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции. Функции, ответственность и полномочия. Руководитель группы ХАССП.**

Практическое упражнение 3. Разработка Политики предприятия в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

- 6.3. Планирование. Действия в отношении рисков и возможностей. Цели в области обеспечения безопасности пищевой продукции.**

Практическое упражнение 4. Формирование целей в области обеспечения безопасности пищевой продукции для вашего предприятия.

- 6.4. Обеспечение или поддерживающие процессы. Ресурсы, компетентность, обмен**

информацией, документированная информация.

6.5. Производство. Что такое опасность? Что вы знаете про ХАССП? Программы обязательных предварительных мероприятий. Система прослеживаемости. Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и аварийным ситуациям.

Практическое упражнение 5. Планирование и разработка Программы обязательных предварительных мероприятий. (ПОПМ).

6.5.1. 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.

6.5.2. Валидация мероприятий по управлению.

6.5.3. 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.

Практическое упражнение 6. Разработка блок-схемы технологического процесса.

Практическое упражнение 7. Идентификация опасностей.

Практическое упражнение 8. Проведение анализа опасностей.

Практическое упражнение 9. Выбор мероприятий по управлению.

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

6.5.5. Управление мониторингом и измерениями.

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

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

Практическое упражнение 10. Управление несоответствиями.

6.5.8. Изъятие/отзыв.

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

6.7. 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. Подробно на практических примерах рассматриваются механизмы реализации требований, а полученные знания закрепляются в процессе выполнения упражнений.*

Продолжительность тренинга – 3 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.