

## ПРОГРАММА СЕМИНАРА

«Разработка и внедрение системы менеджмента пищевой безопасности основанной на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». «Внутренний аудит».

1-ый день	
10:00 – 10:30	Регистрация участников
10:30 – 12:00	Введение в ХАССП. Проблемы пищевой безопасности. Портфолио стандартов по безопасности пищевой продукции: ХАССП, ISO 22000, BRC (British Retail Consortium), IFS (International Food Standard) и другие. Формирование системы технического регулирования. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Глава 3, статьи 10 - 20. Европейское пищевое законодательство. Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов (сac/гср 1-1969, rev. 4 (2003)).
12:00 -12:15	Кофе-брейк
12:15 – 13:00	Основные термины и определения (ГОСТ Р ИСО 22000). <i>Упражнение 1 (термины и определения).</i> Обсуждение результатов тренинга.
13:00 – 14:00	Обед
14:00 – 15:30	Обзор стандарта ISO 22000. Ответственность руководства. Роль руководства в системе менеджмента. Мероприятия, относящиеся к ответственности руководства: политика, полномочия, планирование и анализ со стороны руководства, обеспечение ресурсами, инфраструктура, создание группы по безопасности пищевой продукции. <i>Упражнение №2 (создание группы по безопасности пищевой продукции).</i>
15:30 – 15:45	Кофе-брейк
15:45 – 17:30	Информация о продукции и производстве. Документирование информации о сырье, ингредиентах и упаковке. Характеристики готовой продукции. Требования безопасности, непредусмотренное применение. <i>Упражнение №3 (пример оформления документации)</i> Составление технологических схем, описание процессов и мероприятий по управлению. <i>Упражнение №4 (Составление блок-схемы технологических процессов).</i>
2-ой день	
10:00 – 11:30	Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009. <i>Упражнение №5 (пример оформления ППМ).</i>
11:30 – 11:45	Кофе-брейк
11:45 – 13:15	Анализ опасностей (принцип № 1 ХАССП). Виды опасностей: биологические, химические и физические. Характеристика основных видов опасностей. Идентификация опасностей.



	Документальное оформление анализа опасностей. Алгоритм выбора учитываемых видов опасностей. <i>Упражнение № 6 (выбор опасностей с учетом алгоритма).</i>
13:15 – 14:15	Обед
14:15 – 15:45	Программы обязательных операционных предварительных мероприятий. Методология разделения мероприятий, относящихся к Программе обязательных предварительных мероприятий и к плану ХАССП. <i>Упражнение №7 (Выбор мероприятий по управлению, пример составления производственных программ обязательных предварительных мероприятий).</i>
15:45 – 16:00	Кофе-брейк
16:00 - 17:30	План ХАССП. Выбор критических контрольных точек (ККТ). Алгоритм выбора ККТ. Составление рабочих листов. Мониторинг, определение критических пределов, коррекция, корректирующие действия, внедрение и актуализация. <i>Упражнение № 8 Составление рабочих листов.</i>
<b>3-ий день</b>	
10:00 – 11:30	Валидация, верификация, улучшение. Цели и методы валидации разработанной системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Цели и методы верификации СМБ.
11:30 – 11:45	Кофе-брейк
11:45 – 13:15	Внутренний аудит и комплексные проверки <i>Тренинг №9 Составление программы аудита.</i>
13:15 – 14:15	Обед
14:15 – 15:15	Презентация «Пест – контроль на производстве». «Подводные камни» при создании системы ХАССП.
15:15 – 16:15	Вопросы и ответы по темам семинара.
16:30 – 17:30	Собеседование, аттестация слушателей. Вручение свидетельств о повышении квалификации.

### Дополнительная информация о семинаре

Дата проведения семинара 6 - 8 декабря 2016 г.

Место проведения: ФГБНУ «ВНИРО», г. Москва, ул. Верхняя Красносельская, 17.

Заявки на участие принимаются до 29 ноября 2016 года.

Стоимость обучения одного слушателя 25 тысяч рублей.

Оплата производится по безналичному расчету путем выставления счета и заключения договора на основании Заявки.

В стоимость включены Учебное пособие, ГОСТы, кофе-брейк.

Оплата стоимости проживания в гостинице производится участниками самостоятельно.

По окончании обучения слушателям выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Регистрация участников семинара состоится 6 декабря 2016 г. с 10-00 часов в ФГБНУ «ВНИРО», по адресу: 107140, г. Москва, ул. Верхняя Красносельская, дом 17, конференц-зал.

По всем вопросам обращаться к организатору семинара Аверьяновой Светлане Вячеславовне по тел.: 8(499) 264 39-87, E-mail: sv20-07@yandex.ru.