

**Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
«Всероссийский научно-исследовательский институт
рыбного хозяйства и океанографии»
(ФГБНУ «ВНИРО»)**

Утверждаю

Директор ФГБНУ «ВНИРО»



К.В. Колончин
К.В. Колончин

« 08 » августа 2018 г.

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», ИСО 22000 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции, «Внутренний аудит»
(с 13 по 15 ноября 2018 г.)

1 день

9:30:00 – 10:00	Регистрация участников
10:00 – 12:00	<p>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. Общие принципы гигиены пищевых продуктов (сac/гср 1-1969, rev. 4 (2003)).</p> <p>Европейское пищевое законодательство. Рекомендуемые международные технические нормы и правила.</p> <p>Формирование системы технического регулирования. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Глава 3, статьи 10 - 20.</p>
12:00 -12:15	Кофе-брейк
12:15 – 13:00	<p>Основные термины и определения (ГОСТ Р ИСО 22000).</p> <p><i>Упражнение 1 (термины и определения)</i> Обсуждение результатов тренинга</p>
13:00 – 14:00	Обед
14:00 – 15:30	<p>Обзор стандарта ISO 22000.</p> <p>Ответственность руководства</p> <p>Роль руководства в системе менеджмента.</p> <p>Мероприятия, относящиеся к ответственности руководства: политика, полномочия, планирование и анализ со стороны руководства, обеспечение ресурсами, инфраструктура, создание группы по безопасности пищевой продукции.</p> <p><i>Упражнение №2 (создание группы по безопасности пищевой продукции)</i></p>
15:30 – 15:45	Кофе-брейк
15:45 – 17:30	<p>Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей</p> <p>Информация о производстве и продукции.</p> <p>Документирование информации о сырье, ингредиентах и упаковке.</p> <p>Характеристики готовой продукции. Требования безопасности, непредусмотренное применение.</p> <p><i>Упражнение №3 (пример оформления документации)</i></p> <p>Составление технологических схем, описание процессов и мероприятий по управлению</p> <p><i>Упражнение №4 (Составление блок-схемы технологических процессов).</i></p>
2 день	
10:00 – 11:30	<p>Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009</p> <p><i>Упражнение №5 (пример оформления ППМ)</i></p>
11:30 – 11:45	Кофе-брейк

11:45 – 13:15	<p>Анализ опасностей (принцип № 1 ХАССП) Виды опасностей: биологические, химические, физические, аллергены. Идентификация опасностей, имеющих отношение к рассматриваемому процессу. Документальное оформление анализа опасностей. Алгоритм выбора учитываемых видов опасностей.</p> <p>Упражнение № 6 (выбор опасностей с учетом алгоритма).</p>
13:15 – 14:15	Обед
14:15 – 15:45	<p>Методология разделения мероприятий, относящихся к плану ХАССП и (или) Операционным Программам обязательных предварительных мероприятий (PRPo).</p> <p>Упражнение №7 (Выбор мероприятий по управлению с разделением на План ХАССП и (или) План PRPo).</p>
15:45 – 16:00	Кофе-брейк
16:00 - 17:30	<p>План ХАССП Идентификация критических контрольных точек (ККТ) методом «Дерева принятия решений» по ГОСТ Р 51705.1. Разработка рабочих листов. Определение критических пределов, коррекция, корректирующие действия внедрение и актуализация.</p> <p>Упражнение № 8 Составление рабочих листов - План ХАССП и (или) План PRPo.</p>
3 день	
10:00 – 11:30	Валидация мероприятий по управлению. Верификация системы ХАССП, прослеживаемость, несоответствующая продукция, улучшение и актуализация.
11:30 – 11:45	Кофе-брейк
11:45 – 13:15	<p>Внутренний аудит и комплексные проверки. Презентация .</p> <p>Тренинг №9 Составление плана на год, программы аудита, отчета по несоответствиям</p>
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 удостоверений о повышении квалификации