

Система менеджмента пищевой безопасности (ХАССП): практика внедрения и подготовка к проверкам

Программа семинара представляет большой интерес для производителей пищевых продуктов, поскольку связана с внедрением подходов по оценке соблюдения требований санитарных норм законодательства и технических регламентов Таможенного союза за производителями (изготовителями) пищевой продукции, основанных на принципах управления и анализа рисков.

Главная идея ХАССП — сконцентрировать внимание на тех этапах процессов и условиях производства, которые являются критическими для безопасности пищевых продуктов и гарантией того, что продукция не нанесет ущерб потребителю.

Семинар содержит практическую реализацию и интеграцию требований ТР ТС 021, принципов ХАССП, требований ISO 22000 и методических рекомендаций Роспотребнадзора по проверке и оценке системы пищевой безопасности.

Расписание

Город: Москва

Дата:

- 23 августа `19
- 25 ноября `19
- 28 февраля `20
- 25 мая `20

В результате обучения вы:

- рассмотрите основные законодательные акты в сфере безопасности продовольственных товаров, процедуру проверки контролирующими органами
- научитесь составлять план ХАССП и план производственного контроля, оценивать риски в управлении безопасностью продукции
- узнаете факторы, формирующие и сохраняющие безопасность продовольственных товаров,

документы, содержащие требования к качеству готовой продукции

- сможете документировать и интегрировать с другими документами предприятия систему безопасности пищевой продукции
-

Программа семинара

Законодательная и нормативная база регулирования качества и безопасности пищевой продукции

- Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и другие нормативные правовые акты
- Безопасность продуктов питания. Риски и опасные факторы. Законодательная и нормативная база обеспечения безопасности пищевой продукции. Технические регламенты РФ и Таможенного союза. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- Система менеджмента безопасности пищевой продукции ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Международные стандарты в области системы безопасности пищевой продукции

Практикум «Составление плана внедрения СМБПП, назначение ответственных лиц, анализ действующей документации на предприятии»

Программа мероприятий разработки и внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции

- Разработка и внедрение программы мероприятий СМБПП
- Анализ имеющихся проблем и ресурсов
- Система обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе производства, хранения и транспортировки на основе принципов ХАССП и требований ТР ТС 021/2011 (СМБ-ХАССП)
- 9 этапов создания и внедрения СМБ-ХАССП

Оценка и контроль качества системы менеджмента безопасности пищевой продукции

- Контроль качества продуктов питания. Особенности контрольных и надзорных мероприятий
- Подготовка к оценке СМБПП-производства на соответствие принципам ХАССП. Критерии оценки. Оформление результатов проверки
- Контроль качества пищевой продукции на всех этапах производства. Факторы, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов. Санитарно-техническое состояние помещений. Контроль над режимом хранения, требования к условиям труда и соблюдению личной гигиены персоналом. Предупреждение нарушений в сфере защиты прав потребителей. Визуализация
- Блок-схемы процессов производства пищевой продукции

Практикумы:

- Разработка перечня факторов, которые могут привести к выпуску в обращение небезопасной продукции. Оценка рисков
 - Разработка перечня критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ, установление порядка мониторинга ККТ и порядка коррекций и корректирующих действий. Документирование информации о контролируемых этапах, составление документов по прослеживаемости
 - Разработка плана ХАСПП, рабочих листов ХАСПП
-

Стоимость участия

Стоимость участия в семинаре составляет **13400 руб.** с учетом всех налогов.

В стоимость обучения входит:

- Комплект авторских материалов
 - Кофе-паузы
 - [Сертификат Moscow Business School](#)
 - [Удостоверение о повышении квалификации*](#)
 - [Диплом о профессиональной переподготовке**](#)
-

Преподаватели семинара

- **Суржанская Ирина Юрьевна**

Доцент, кандидат технических наук, эксперт-практик в области управления качеством, в том числе качеством готовой продукции, консультант