



«Требования принципов HACCP и владение техниками проведения аудитов на соответствие принципам HACCP»

Продолжительность обучения: 3 дня

Целевая аудитория: Семинар предназначен для менеджеров и специалистов всех уровней и звеньев управления, задействованных в проведении внутренних аудитов систем менеджмента безопасности пищевых продуктов. Для предприятий пищевой цепи, где внедрена или планируется внедрение системы безопасности пищевых продуктов.

Цель семинара: Передать знания и отработать базовые навыки, необходимые менеджерам и специалистам при проведении внутренних аудитов систем менеджмента безопасности пищевых продуктов. Передать надежные и апробированные рекомендации по практике проведения внутренних аудитов организации. Рассмотреть практические аспекты и апробированные методы использования современных инструментов и технологий внедрения и поддержания систем менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Характеристика семинара:

Время проведения занятий - с 9.00 до 17.00

Количество слушателей – до 10 человек.

Перерывы (ежедневно): а) 2 кофе-брейка;
б) перерыв на обед.

Программа курса 1-й день

Время	Содержание
09.00 - 10.20	Система HACCP. История создания системы HACCP. Термины и определения, применяемые в системе Концепция HACCP по разным нормативным документам. Международная практика применения HACCP. Законодательство Украины по применению систем HACCP Документирование системы HACCP
10.20 - 10.40	Перерыв
10.40 - 12.15	Документирование систем HACCP. Рассмотрение требований стандарта ISO 22000: 2007 «Системы управления безопасностью пищевых продуктов»: Термины и определения. Общие требования. Требования к документации. Ответственность руководства. Информирования. Готовность к чрезвычайным ситуациям и реагирования на них. Анализ со стороны руководства. Управление ресурсами
12.15 – 13.00	Программы предварительной подготовки. Требования стандарта ISO/TS 22002–2:2013 «Программы предварительных условий для обеспечения безопасности пищевых продуктов—Часть 2. Общественное питание»

13.00 - 14.00	Обед
14.00 - 15.30	Анализ опасных факторов и распределение мер управления. Подтверждение комбинаций мер управления(начало)
15.30 - 15.45	Перерыв
15.45 - 17.00	Практическое занятие. Составление документов по требованиям НАССР, их проверка, утверждение, методы их применения Оценка несоответствий . Практические приемы при определении несоответствий.

2-й день

09.00 - 10.20	Разработка предварительных операционных программ и плана НАССР. Ключевые элементы для проверки во время внутренних аудитов
10.20 - 10.40	Перерыв
10.40 - 13.00	Проведение внутренних аудитов системы управления качеством в соответствии с требованиями ISO 19011 (начало)
12.00-13.00	Практическое занятие Составление документов по требованиям ISO 19011, их проверка, утверждение, методы их применения
13.00 - 14.00	Обед
14.00 – 15.00	Управление несоответствиями, планирование отзыва/изъятия продукции с рынка. Ключевые элементы для проверки во время аудитов (продолжение)
15.00-15.30	Построение системы прослеживаемости в соответствии с требованиями Регламента Евросоюза №178/2002/ЕС и рекомендациями ISO 22005.
15.30 - 15.45	Перерыв
15.45 – 17.00	Практическое занятие планирование аудита, чек-лист, собрание по итогам аудита, оглашение результатов, отчет. Проведение аудита на месте, в аудитории (Ролевая игра).

3-й день

9.00 – 10.00	Шесть шагов к внедрению системы НАССР
10.00 -11.00	Подготовка к внешним аудитам системы управления безопасностью пищевых продуктов. Типичные несоответствия и примеры стратегий их устранения
11.00 - 11.15	Перерыв
11.15- 13.00	Деятельность по верификации и валидации. Ключевые элементы для проверки во время внутренних аудитов
13.00 - 14.00	Обед
14.00 - 15.15	Меры после аудита. Подведение итогов обучения, ответы на вопросы.
15.15 – 17.00	Экзамен (тест). Итоги. Общая оценка курса

По окончании курса предусмотрено обязательное тестирование участников. При успешном прохождении тестирования каждому участнику выдаются сертификаты:

«Специалист по системе НАССР».

«Внутренний аудитор систем НАССР».

Место проведения: г. Киев или проведение корпоративного обучения на территории Заказчика.

Стоимость обучения – 5000 грн.

В стоимость семинара входят учебные материалы, сертификаты, обеды и кофе-брейки.

Руководитель Академии ИМС

Ботвиновская Татьяна

E-mail:

tbotvynovska@ims-cert.com

Tel:

+38-044-270-68-22, 235-76-15

Mob:

+38-067-965-56-29

