

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВСЕРОССИЙСКИЙ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИИ
КОНСЕРВИРОВАНИЯ – филиал Федерального государственного бюджетного
научного учреждения
«Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

142703, Московская область, Ленинский городской округ, г. Видное, ул. Школьная, д.78,
тел: (495) 541-08-92 www.vniitek.ru, E-mail: vniitek@vniitek.ru

Семинар:

«Принципы ХАССП. Разработка программы производственного контроля и систем менеджмента качества на пищевых предприятиях.

Основы проведения внутреннего аудита (разработка программы аудита, принципы проведения аудита).

Нормативное законодательство в производстве пищевой продукции.

Законодательные и основные нормативные документы в области стандартизации»

Цель обучения: обучение проводится в целях ознакомления специалистов предприятий пищевой отрасли с новыми законодательными и методическими документами, а также требованиями международных и национальных стандартов в области систем менеджмента качества и пищевой безопасности, положениями технических регламентов. Во время обучения можно будет рассмотреть и обсудить особенности построения системы управления и развития предприятий в области оптимизации затрат на качество, стабилизации качества и конкурентоспособности выпускаемой продукции, а также сможете узнать об особенностях требований к поставляемой продукции в торговые сети.

Целевая аудитория: руководители предприятий, руководители и специалисты отделов качества, технологи, руководители отделов маркетинга и развития производства, а также специалисты, заинтересованные в вопросах, касающихся систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

Форма обучения: очная

Продолжительность обучения: 20 академических часов (3 дня)

Начало занятий в 10:00 часов (время московское)

Программа семинара:

- Обзор требований стандартов ТР ТС 021, ISO 22000, ISO 9001.
- Разработка программы производственного контроля и систем менеджмента качества на пищевых предприятиях (документированные процедуры, организация потоков) в соответствии с законодательными и международными требованиями. Распространенные ошибки организации СМК.
- Оценка рисков производственного процесса. План ХАССП. План ОППУ.
- Основы проведения внутреннего аудита (разработка программы аудита, принципы проведения аудита).
- Анализ факторов риска по санитарно-микробиологическим показателям в соответствии с системой ХАССП при производстве консервированных пищевых продуктов, прошедших тепловую обработку.
- Законодательные и основные нормативные документы в области стандартизации и технического регулирования производства пищевых продуктов.
- Специфика маркировки отдельных видов пищевой продукции в соответствии с требованиями вертикальных регламентов и стандартов.

Требования к маркировке пищевой продукции на основе нормативного законодательства в производстве пищевой продукции. Частые ошибки при маркировке на конкретных примерах.

- *Положения горизонтального регламента ТР ТС 022.*
- *Практические занятия.*
- *Дискуссия по обсуждаемым вопросам. Тестирование. Подведение итогов.*

По окончании обучения слушатели получают документ о повышении квалификации установленного образца.

Семинар проводят :

Базаркин Андрей Юрьевич – научный сотрудник сектора консультационно-методологического обеспечения и стандартизации НИИЦ, руководитель проекта "Аудит"

Журавская-Скалова Дарья Владимировна – заведующая сектором консультационно-методологического обеспечения и стандартизации НИИЦ

Левшенко Михаил Трифонович

Стоимость обучения одного специалиста, включая НДС (20%) – 28 000 (двадцать восемь тысяч) рублей .

Место проведения обучения : ВНИИТеК – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН; 142703, Московская область, г. Видное, ул. Школьная, 78.

Проезд:

От метро «Зябликово/Красногвардейская» автобусы № 364, 471, маршрутные такси 364, 471 до остановки ВНИИКОП.

От метро «Южная» автобус 489, маршрутное такси 1020 до остановки ВНИИКОП.

Для прохождения обучения необходимо заполнить заявку и направить по адресу: kpk@vniitek.ru.

На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты.

Слушателям, прибывшим на обучение, необходимо иметь при себе оригинал подписанного договора (2 экземпляра) .

Комплексные обеды не входят в стоимость семинара.

По вопросам проведения семинара просим обращаться к руководителю курсов повышения квалификации Кесян Арпик Завеновне, тел. для связи: 8 903 230 89 75, e.mail: kpk@vniitek.ru