



Всероссийский научно-исследовательский институт технологии консервирования – филиал Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН

СЕМИНАР

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

Основы проведения внутреннего аудита.

Техническое регулирование в области производства пищевых продуктов»

Форма обучения: очная

Продолжительность обучения: 24 академических часа

Время начала обучения по мск: 10:00

Обеденный перерыв: с 13:00 до 14:00

Целевая аудитория:

- руководители и менеджеры по качеству пищевых предприятий;
- стандартизаторы в области пищевой промышленности;
- другие заинтересованные лица.

Ключевые темы курса:

- разработка Плана ХАССП;
- разработка документации по системе менеджмента качества на пищевых предприятиях;
- проведение внутреннего аудита пищевых предприятий;
- систематизация знаний в области Технического регулирования производства пищевых продуктов.

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:

- умение ориентироваться в разнообразии региональных и международных стандартов связанных с обеспечением качества и безопасности на пищевых предприятиях;
- знание по разработке Плана ХАССП;
- знание по разработке Программы Производственного Контроля;
- знание по разработке и внедрению обязательных документированных процедур обеспечения качества и безопасности на пищевых предприятиях;
- знание по разработке поточности и зонирования пищевых предприятий;
- знание по оснощённости цеха в соответствии с требованиями пищевой безопасности;
- навыки проведения внутреннего аудита:

142703, Московская обл.,
г. Видное,
ул. Школьная, д.78

E-mail: a.kesian@fncps.ru



Программа семинара

№п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов ¹ (всего)
1.	Обзор требований стандартов ТР ТС 021, ISO 22000, ISO 9001	1,0
2.	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.	2,0
3.	Оценка рисков производственного процесса. План ХАССП. План ОПТУ.	4,0
4.	Основы проведения внутреннего аудита (разработка программы аудита, принципы проведения аудита).	3,0
5.	Анализ факторов риска по санитарно-микробиологическим показателям в соответствии с системой ХАССП при производстве консервированных пищевых продуктов, прошедших тепловую обработку.	2,0
6.	Законодательные и основные нормативные документы в области стандартизации и технического регулирования производства пищевых продуктов.	2,0
7.	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.	4,0
8.	Положения горизонтального регламента ТР ТС 022.	2,0
9.	Практические занятия.	2,0
10.	Дискуссия по обсуждаемым вопросам.	1,0
11.	Итоговая аттестация (тестирование), подведение итогов.	1,0
	ИТОГО:	24

¹ В программе указано количество академических часов. Продолжительность академического часа 45 минут.

Спикеры семинара:

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

Базаркин Андрей Юрьевич – научный сотрудник с расширенными полномочиями ответственного за функционирование системы менеджмента качества НИИЦ;

- ведущий аудитор по пищевой безопасности

**Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность
№Л035- 00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года.**

142703, Московская обл.,
г. Видное,
ул. Школьная, д.78

E-mail: a.kesian@fncps.ru



