



Адрес: 125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 1, стр. 1, эт. 5

Телефоны для связи: +7 (925) 142-46-70; +7 (499) 398-24-80

Сайт: www.tda-systems.ru E-mail: office@tda-systems.ru

**Тренинг «Управление безопасностью пищевых продуктов
на основе принципов HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
Разработка и внедрение систем менеджмента FSSC 22000, BRC Food»
(3 дня)**

1-й день

| | |
|---------------|---|
| 10.00 – 10.15 | Знакомство. О компании. Общие положения. |
| 10.15 – 10.45 | Представление нормативной базы систем менеджмента пищевой безопасности. Обзор законодательных требований РФ в области качества и пищевой безопасности. Ответственность за нарушение требования технических регламентов ТР/ТС. Обзор основных международных стандартов пищевой безопасности. Кодекс Алиментариус, FSSC 22000, BRC, IFS |
| 10.45 – 11.15 | Структура FSSC 22000. Структура BRC Версия 8. Дополнительные Модули BRC. Сравнительный анализ стандартов. Причины создания и мотивы для внедрения систем менеджмента безопасности пищевых продуктов. Преимущества внедрения на предприятии |
| 11.15 – 11.30 | <i>Кофе-пауза</i> |
| 11.30 – 13.00 | Программы предварительных мероприятий в рамках различных систем менеджмента по пищевой безопасности |
| 13.00 – 14.00 | <i>Обед</i> |
| 14.00 – 15.00 | Программы предварительных мероприятий в рамках различных систем менеджмента по пищевой безопасности (ISO/TS 22002.1 и BRC Food) |
| 15.00 – 15.30 | Управление документацией. Управление записями. Необходимая документация для разработки в рамках стандартов FSSC 22000 и BRC Food |
| 15.30 – 16.00 | Введение в HACCP. Происхождение HACCP. Что такое HACCP. Почему HACCP. Требование ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции по HACCP. Принципы и этапы разработки системы HACCP. Организация работ. Культура пищевой безопасности |
| 16.00 – 17.30 | <i>Практическое задание:</i> Анализ требований международного стандарта ISO 22000 (раздел 8) и BRC Food (раздел 2). |
| 17.30 - 17.45 | Вопросы. Обсуждение. |

Окончание 1 дня

2-й день

| | |
|---------------|---|
| 10.00 – 10.15 | Обзор учебного материала 1-го дня. |
| 10.15 – 11.15 | Предварительные меры для проведения анализа опасностей. Описание характеристик сырья, ингредиентов, готовой продукции. Технологические схемы, описание этапов процесса и мер контроля. Проверка блок-схемы на месте. Необходимая документация для разработки. |
| 11.15 – 11.30 | <i>Кофе-пауза</i> |



Компания ООО «ТДА Системс»



Адрес: 125080, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 1, стр. 1, эт. 5

Телефоны для связи: +7 (925) 142-46-70; +7 (499) 398-24-80

Сайт: www.tda-systems.ru E-mail: office@tda-systems.ru

| | |
|---------------|---|
| 11.30 – 12.30 | <i>Практическое задание:</i> Разработка технологической схемы (блок-схемы) производства |
| 12.30 – 13.00 | Меры по предотвращению загрязнений. |
| 13.00 - 14.00 | Обед |
| 14.00 - 15.00 | Анализ опасностей. Идентификация опасностей. Выбор и оценка мер контроля. Необходимая документация для разработки. |
| 15.00 - 16.00 | <i>Практическое задание:</i> Разработка Анализа опасностей, базируясь на стандартах ISO 22000 и BRC Food |
| 16.00 - 16.15 | Кофе-пауза |
| 16.15 - 16.45 | Ответственность руководства. Политика, цели. Ответственность и полномочия. Руководитель группы обеспечения безопасности пищевых продуктов. Обмен информацией с внешними организациями. Обмен информацией внутри организации. Необходимая документация для разработки. Анализ со стороны руководства. Необходимая документация для разработки. |
| 16.45 - 17.30 | Требования по контролю поставщиков сырья и услуг. Анализ коренных причин несоответствий |
| 17.30 - 17.45 | Вопросы. Обсуждение. |

Окончание 2 дня

3-ий день

| | |
|---------------|---|
| 10.00 – 10.15 | Обзор учебного материала 2-го дня. |
| 10.15 – 10.45 | План по управлению НАССР (План НАССР), Дерево решений по ССР, ССРs, определение критических пределов, система мониторинга, действия в случае превышения критических пределов. Планирование верификации системы |
| 10.45 – 11.15 | <i>Практическое задание:</i> Разработка Плана по управлению (Плана НАССР) ISO 22000 и BRC Food |
| 11.15 – 11.30 | Кофе-пауза |
| 11.30 – 12.30 | Система идентификации и прослеживаемости. Необходимая документация для разработки в рамках стандартов FSSC 22000 и BRC Food |
| 12.30 – 13.00 | Управление несоответствиями. Коррекция. Корректирующие действия. Обращение с потенциально небезопасными продуктами. Изъятие. Управление мониторингом и измерениями. Необходимая документация для разработки. |
| 13.00 - 14.00 | Обед |
| 14.00 - 15.00 | Персонал. Обучения сотрудников |
| 15.00 - 16.00 | Верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Внутренний аудит. Совещания группы НАССР. Улучшение. Обновление системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Необходимая документация для разработки |
| 16.00 - 17.00 | Итоговое тестирование. Подведение итогов. Фотография участников |

Вручение сертификатов. Окончание тренинга.
