



ТДА-49. Тренинг «Разработка и внедрение схемы сертификации FSSC 22000 Ver6.0 Требования стандарта ISO 19011 к проведению внутреннего аудита» (2 дня)

1 день

10.00 Знакомство. Общие положения. Правила Тренинга

10.15 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, HACCP, ISO 22000, FSSC 22000.

10.30 Причины создания и мотивы для внедрения систем менеджмента безопасности пищевых продуктов. Преимущества внедрения на предприятии

10.45 Общие сведения ISO 22000:2018. Цели и область применения стандарта. Обзор требований стандарта

11.00 Управление документацией. Управление записями. Необходимая документация для разработки. Ответственность руководства. Политика, цели. Ответственность и полномочия. Руководитель группы обеспечения безопасности пищевых продуктов. Обмен информацией с внешними организациями. Обмен информацией внутри организации. Анализ со стороны руководства.

Необходимая документация для разработки.

11.30 Вопросы, обсуждение

11.45 Обзор требований стандарта ISO 22000 (раздел 8). Предварительные меры для проведения анализа опасностей. Описание характеристик сырья, ингредиентов, готовой продукции. Технологические схемы, описание этапов процесса и мер контроля.

12.00 Анализ опасностей. Идентификация опасностей. Выбор и оценка мер контроля. Необходимая документация для разработки. План по управлению HACCP, CCP, oPRPs, определение критических пределов, система мониторинга, действия в случае превышения критических пределов. Планирование верификации.

Необходимая документация для разработки.

12.15 Практическое занятие: Разработка Анализа опасностей и Плана по управлению HACCP

12.30 *Обед*

13.00 Система идентификации и прослеживаемости. Необходимая документация для разработки. Управление несоответствиями. Коррекция. Корректирующие действия.



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

	Обращение с потенциально небезопасными продуктами. Изъятие. Управление мониторингом и измерениями. Необходимая документация для разработки.
14.00	Верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Внутренний аудит. Сопровождение группы НАССР. Улучшение. Обновление системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Необходимая документация для разработки.
14.45	<i>Кофе-пауза</i>
15.00	Техническая спецификация ISO/TS 22002-1. Программы предварительный условий для обеспечения безопасности продуктов питания – Часть 1: Производство продуктов питания. Краткий обзор.
17.15	Дополнительные требования FSSC 22000 v.6
17.30	<i>Обсуждение результатов обучения. Подведение итогов 1 дня</i>
2 день	
10.00	Внутренний аудит систем менеджмента безопасности пищевых продуктов / поддержка СМБПП: требования ISO 22000, FSSC 22000 к проведению внутреннего аудита, требования стандарта ISO 19011, принципы аудита, управление программой аудита
11.00	Принципы проведения аудита. Подготовка к аудиту. Составление годовой программы и чек-листа. Источники информации. Правила проведения опроса
12.00	<u>Практическое занятие:</u> Планирование аудитов. Заполнение чек-листов по внутренним аудитам.
12.30	<i>Обед</i>
13.00	Внутренний аудит систем менеджмента безопасности пищевых продуктов / поддержка СМБПП: проведение аудитов, требования к аудиторам, оформление результатов и последующие действия
14.00	Формирование выводов аудита. Подготовка заключений к аудиту. Формулирование несоответствия. Заключительное совещание. Подготовка отчета по аудиту.
14.30	<i>Кофе-пауза</i>
15.00	<u>Практическое задание:</u> Внутренний аудит подразделения. Оформление результатов аудита. Заполнение бланка несоответствия
16.00	Возможности и правила сертификации СМБПП на соответствие требованиям международных и национальных стандартов. Подготовка к сертификации.
16.30	Обсуждение результатов обучения
17.30	<i>Окончание тренинга</i>