

**Программа вебинара
«Разработка системы менеджмента пищевой безопасности по ISO 22000:2018»**

Срок обучения: 3 дня по 8 часов.

Общее количество часов: 24 ч.

Преподаватель: Ильдар Инелеев

✦ Ведущий Аудитор IRCA (UK), Главный аудитор TÜV International Certification (Германия)

✦ Ведущий тренер международной тренинговой компании CERT Academy

✦ Общий стаж работы более 30 лет в различных отраслях

✦ Опыт: более 200 аудитов и 500 тренингов в странах СНГ



В результате обучения Вы сможете (Цель обучения):

- ✦ Разобрать, что такое Контекст организации и как его правильно определить;
- ✦ Понять, как делать анализ опасностей и оценивать риски для управления ими;
- ✦ Узнать сколько PRP (ППУ – программы предварительных условий) требуется в организации;
- ✦ Разобраться в сходствах и различиях между OPRP (ОППУ – операционные программы предварительных условий) и HACCP (анализ опасностей и контрольно-критических точек);
- ✦ Детально разобраться что такое HACCP;
- ✦ Понять для чего нужна ККТ (контрольно-критическая точка);
- ✦ Изучить методику определения ККТ и разработки плана HACCP;
- ✦ Понять, как составляется единый План управления опасностями, включающий OPRP и HACCP;
- ✦ Определить ключевые этапы, шаги и принципы построения СМПБ.

Содержание:

- ✦ Цель и задачи СМПБ;
- ✦ Роль и значение управления пищевой безопасностью;
- ✦ Основные этапы построения системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- ✦ Контекст организации;
- ✦ Роль руководителей в СМПБ, Политика и Цели пищевой безопасности;
- ✦ Управление ресурсами (люди, инфраструктура, производственная среда, закупки);
- ✦ Управление компетентностью, коммуникациями, осведомленностью, документацией;
- ✦ Подготовленность к чрезвычайным ситуациям;
- ✦ Разработка и выбор PRP;
- ✦ Анализ пищевых опасностей и оценка риска, управление рисками;
- ✦ Выбор мер управления OPRP и HACCP;
- ✦ Определение ККТ и разработка плана HACCP;
- ✦ OPRP (операционные программы предварительных условий);
- ✦ Управление несоответствиями;
- ✦ Отзыв (изъятие) небезопасной продукции;
- ✦ Измерение, мониторинг, анализ и оценка показателей пищевой безопасности;
- ✦ Практические работы по разработке документации системы менеджмента пищевой безопасности.

Сертификат: По результатам обучения выдается сертификат международного образца.