Федеральное государственное бюджетное научное учреждение
«Всероссийский научно-исследовательский институт
рыбного хозяйства и океанографии»
(ФГБНУ «ВНИРО»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ФГБНУ «ВНИРО»
_____К.В. Колончин
«16» февраля 2018 г.

ПРОГРАММА КУРСОВ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«Разработка и внедрение системы менеджмента пищевой безопасности основанной на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ИСО 22000 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции», «Внутренний аудит».

1-ый день	
10:00 – 10:30	Регистрация участников.
10:30 – 12:00	Введение в ХАССП. Проблемы пищевой безопасности. Портфолио стандартов по безопасности пищевой продукции: ХАССП, ISO 22000, BRC (British Retail Consortium), IFS (International Food Standard) и другие. Формирование системы технического регулирования. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Глава 3, статьи 10 - 20. Европейское пищевое законодательство. Рекомендуемые международные технические нормы и правила. Общие принципы гигиены пищевых продуктов (cac/rcp 1-1969, rev. 4 (2003)).
12:00 -12:15	Кофе-брейк.
12:15 – 13:00	Основные термины и определения (ГОСТ Р ИСО 22000). *Упражнение 1 (термины и определения).* Обсуждение результатов тренинга.
13:00 – 14:00	Обед.
14:00 – 15:30	Обзор стандарта ISO 22000. Ответственность руководства. Роль руководства в системе менеджмента. Мероприятия, относящиеся к ответственности руководства: политика, полномочия, планирование и анализ со стороны руководства, обеспечение ресурсами, инфраструктура, создание группы по безопасности пищевой продукции. *Упражнение № 2 (создание группы по безопасности пищевой продукции).*
15:30 – 15:45	Кофе-брейк.
15:45 – 17:30	Информация о продукции и производстве. Документирование информации о сырье, ингредиентах и упаковке. Характеристики готовой продукции. Требования безопасности, непредусмотренное применение. *Упражнение № 3 (пример оформления документации).* Составление технологических схем, описание процессов и мероприятий по управлению. *Упражнение № 4 (Составление блок-схемы технологических процессов).*

2-ой день	
10:00 – 11:30	Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009. *Упражнение № 5 (пример оформления ППМ).*
11:30 – 11:45	Кофе-брейк.
11:45 – 13:15	Анализ опасностей (принцип № 1 ХАССП). Виды опасностей: биологические, химические и физические. Характеристика основных видов опасностей. Идентификация опасностей. Документальное оформление анализа опасностей. Алгоритм выбора учитываемых видов опасностей. *Упражнение № 6 (выбор опасностей с учетом алгоритма).*
13:15 – 14:15	Обед.
14:15 – 15:45	Программы обязательных операционных предварительных мероприятий. Методология разделения мероприятий, относящихся к Программе обязательных предварительных мероприятий и к плану ХАССП. *Упражнение № 7 (Выбор мероприятий по управлению, пример составления производственных программ обязательных предварительных мероприятий).*
15:45 – 16:00	Кофе-брейк.
16:00 - 17:30	План ХАССП. Выбор критических контрольных точек (ККТ). Алгоритм выбора ККТ. Составление рабочих листов. Мониторинг, определение критических пределов, коррекция, корректирующие действия, внедрение и актуализация. *Упражнение № 8 Составление рабочих листов.*
3-ий день	
10:00 – 11:30	Валидация, верификация, улучшение. Цели и методы валидации разработанной системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Цели и методы верификации СМБ.
11:30 – 11:45	Кофе-брейк.
11:45 – 13:15	Внутренний аудит и комплексные проверки. *Тренинг № 9 Составление программы аудита.*
13:15 – 14:15	Обед.
14:15 – 15:15	Презентация «Пест – контроль на производстве». «Подводные камни» при создании системы ХАССП.
15:15 – 16:15	Вопросы и ответы по темам семинара.
16:30 – 17:30	Итоговая аттестация слушателей. Вручение удостоверений о повышении квалификации.