Moscow
Business School
Leadership Energy

Система менеджмента пищевой безопасности (ХАССП): практика внедрения и подготовка к проверкам

Срок обучения: 1 день

Время проведения: ежедневно с 10:00 до 17:30

Выдаваемые документы: Удостоверение о повышении квалификации или Сертификат Moscow Business School

Программа обучения

Законодательная и нормативная база регулирования качества и безопасности пищевой продукции

- Федеральный закон 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и другие нормативные правовые акты
- Безопасность продуктов питания. Риски и опасные факторы. Законодательная и нормативная база обеспечения безопасности пищевой продукции. Технические регламенты РФ и Таможенного союза. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- Система менеджмента безопасности пищевой продукции ГОСТ Р ИСО 22000-2007. Международные стандарты в области системы безопасности пищевой продукции

Практикум «Составление плана внедрения СМБПП, назначение ответственных лиц, анализ действующей документации на предприятии»

Программа мероприятий разработки и внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции

- Разработка и внедрение программы мероприятий СМБПП
- Анализ имеющихся проблем и ресурсов
- Система обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе производства, хранения и транспортировки на основе принципов ХАССП и требований ТР ТС 021/2011 (СМБ-ХАССП)
- 9 этапов создания и внедрения СМБ-ХАССП

Оценка и контроль качества системы менеджмента безопасности пищевой продукции

- Контроль качества продуктов питания. Особенности контрольных и надзорных мероприятий
- Подготовка к оценке СМБПП-производства на соответствие принципам ХАССП. Критерии оценки. Оформление результатов проверки
- Контроль качества пищевой продукции на всех этапах производства. Факторы, влияющие на качество и безопасность пищевых продуктов. Санитарно-техническое состояние помещений. Контроль над режимом хранения, требования к условиям труда и соблюдению личной гигиены персоналом. Предупреждение нарушений в сфере защиты прав потребителей. Визуализация
- Блок-схемы процессов производства пищевой продукции

Практикумы:

- Разработка перечня факторов, которые могут привести к выпуску в обращение небезопасной продукции. Оценка рисков
- Разработка перечня критических контрольных точек (ККТ), определение предельных значений параметров ККТ, установление порядка мониторинга ККТ и порядка коррекций и корректирующих действий. Документирование информации о контролируемых этапах, составление документов по прослеживаемости
- Разработка плана ХАСПП, рабочих листов ХАСПП