

СЕМИНАР

«Теоретическая и практическая реализация требований стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) на пищевых предприятиях. Оценка рисков и возможностей»

Даты очной части обучения:

20 марта 2024 года

16 октября 2024 года

Время начала регистрации на очную часть обучения по мск:

09-30

Время начала обучения по мск:

10-10

Обеденный перерыв:

С 13 до 14

В июле 2018 года была официально опубликована новая версия стандарта ISO 22000:2018, с 1.01.2020 на территории РФ вступил в силу ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Теперь в данном стандарте применяется структура высокого уровня ISO (HLS – англ. High Level Structure), общая для всех стандартов серии ISO, что, в свою очередь, способствует удобной интеграции системы менеджмента безопасности пищевых продуктов с другими системами менеджмента. Изменений в рамках внедрения новой версии **ГОСТ Р ИСО 22000** достаточно много, и они касаются различных аспектов работы предприятия.

Учебный центр на базе ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН приглашает руководителей, заместителей руководителей, главных технологов, инженеров по качеству и всех заинтересованных специалистов пищевой отрасли на курсы повышения квалификации по вопросам разработки и внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с новыми требованиями стандарта ISO 22000:2018 «Food safety management systems – Requirements for any organization in the foodchain» (ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»).

В программу семинара включен обзор новых законодательных требований, планируемых изменений в сфере обеспечения безопасности пищевой продукции, новых санкций в РФ за нарушения требований. Однако основной задачей мероприятия является ознакомление специалистов предприятий пищевой отрасли с основными нововведениями стандарта **ISO 22000**, такими как:

- изменение структуры стандарта ISO 22000;
- реализация цикла PDCA для системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- новые редакции терминов и определений;
- уточнение ключевых понятий (критические точки контроля, необходимые для управления рисками, оперативные программы, подход к рискам, возврат и отзыв продуктов, сочетание внешних контрольных мероприятий). различия между ключевыми терминами, такими как критические контрольные точки, производственные программы обязательных предварительных

мероприятий (OPRP) и программы обязательных предварительных мероприятий (PRP).

Во время семинара будут рассмотрены вопросы практической реализации новых особенностей стандарта ISO 22000 на предприятиях пищевой отрасли.

Целевая аудитория:

- руководители предприятий,
- руководители и специалисты отделов качества,
- члены группы безопасности пищевой продукции,
- все специалисты, заинтересованные в вопросах, касающихся систем менеджмента безопасности пищевой продукции.

Ключевые темы курса:

- Новые требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции для предприятий пищевой промышленности в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018).
- Создание комплекта документов.
- Определение рисков и возможностей (бизнес-рисков) в соответствии с ISO 22000. Управление риском.

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках курса:

- Ознакомитесь с изменением структуры стандарта ISO 22000;
- Научитесь выявлять бизнес-риски возможности, планировать мероприятия по ним;
- Изучите как на практике реализуется цикл PDCA для системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- Ознакомитесь с новыми редакциями терминов и определений;
- Узнаете ключевые понятия (критические точки контроля, необходимые для управления рисками, оперативные программы, подход к рискам, возврат и отзыв продуктов, сочетание внешних контрольных мероприятий).
- Разберете различия между ключевыми терминами, такими как критические контрольные точки, производственные программы обязательных предварительных мероприятий (OPRP) и программы обязательных предварительных мероприятий (PRP).

Автор программы — Руководитель отдела «Управления качеством и оценки соответствия» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, к.т.н. Юрчак Зоя Андреевна. Эксперт от РФ в ISO/TC 34/SC 17 «Management systems for food safety» («Системы менеджмента пищевой безопасности»), в рамках которого разрабатываются международные стандарты серии ISO 22000.

Член ТК 076 "Системы менеджмента"

Участник разработки стандартов в сфере систем менеджмента, в т.ч.:

- ГОСТ 33182 «Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности»
- ГОСТ Р 70644-2023/ISO/TS 22002-5:2019 «Программы обязательных предварительных мероприятий по безопасности пищевой продукции. Часть 5. Транспортирование и хранение»;
- ГОСТ Р «Промышленность мясная. Порядок разработки программы управления аллергенами на предприятиях мясной промышленности».

Аудитор от торговых сетей, предприятий общественного питания, национальных систем добровольной сертификации систем менеджмента, международных органов по сертификации систем менеджмента

Опыт работы в сфере успешных разработок систем менеджмента безопасности пищевой продукции более 15 лет. Опыт в сфере сертификации систем менеджмента и аудитов второй стороны более 10 лет.

ОБРАЗОВАНИЕ

- специалитет Московского государственного университета прикладной биотехнологии, "Стандартизация и сертификация», инженер, 2008

- аспирантура ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова», специальности «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» и «Стандартизация и управление качеством продукции», кандидат технических наук

Программа семинара

№п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов ¹		
		всего	в том числе	
			очное	заочное
1.	Новые требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции для предприятий пищевой промышленности в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018). Создание комплекта документов.	4,0	2,0	2,0
2.	Валидация. Процедура верификации отдельных элементов СМБПП, анализ со стороны руководства.	3,0	1,0	1,0
3.	Идентификация и прослеживаемость продукции, как одно из основных требований при внедрении СМБПП. Изъятие и отзыв продукции. Практическая реализация вопроса. Программа управления аллергенами.	3,0	1,0	1,0
4.	Практикум 1: Определение рисков и возможностей (бизнес-рисков) в соответствии с ISO 22000. Управление риском	3,0	2,0	2,0
5.	Практикум 2: Анализ опасностей. Определение ССР и PRP0. Установление критических пределов, процедур коррекции и корректирующих действий	3,0	2,0	2,0
	ИТОГО:	16	8	8

Представленная программа обучения предусматривает передачу слушателям большого объема информации, за малый промежуток времени. Весь объем знаний, необходимый для повышения квалификации мы передаем в процессе очной части обучения. Заочная часть дает возможность, дополнительно, самостоятельно, изучить рекомендуемые лекторами материалы. Так же, наличие заочной части обучения позволяет сократить продолжительность очного обучения до 1 рабочего дня, вместо 2-х, с выдачей удостоверения о повышении квалификации, с продолжительностью обучения 16 часов. Один час равен академическому часу в 45 минут.

В программе возможны незначительные изменения!

¹ В программе указано количество академических часов. Продолжительность академического часа 45 минут.

Спикеры семинара:

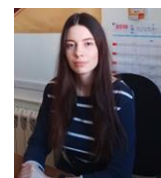
Юрчак З.А., к.т.н.

Руководитель отдела «Управления качеством и оценки соответствия» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Крюченко Е.В.

Ведущий инженер отдела «Управления качеством и оценки соответствия» ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН



Наши спикеры:

- являются экспертами в области систем менеджмента безопасности пищевой продукции, авторы множества публикаций в научных изданиях, в т.ч. международных, авторы учебных пособий.

Мы работаем на основании лицензии на образовательную деятельность №Л035-00115-77/00097064 от 08 декабря 2017 года.

Документ об образовании:

Удостоверение установленного образца, 16 академических часов.

Специальность:

Специалист по качеству, Техническое регулирование и управление качеством

Стоимость обучения одного специалиста очно или онлайн или в формате видеокурса	21 600 руб.
Стоимость обучения до пяти специалистов онлайн или в формате видеокурса, до пяти подключений	54 000 руб.

Телефон для записи: +7 (495) 118-32-78

E-mail: marketing@fncps.ru

Адрес места очного обучения: 109316, г. Москва, ул. Талалихина, д. 26

Предварительная запись обязательна!

Директор, д.т.н.

Кузнецова О.А.