Обучение в сфере технического регулирования

Обучение в сфере технического регулирования проводится как на территории Института согласно расписанию семинаров Учебного центра так и с выездом к Заказчику в любое удобное время на 1-5 дней.Возможные темы семинаров и бизнес-тренингов, а также основные рассматриваемые вопросы представлены ниже.

1. «Практика применения технических регламентов Таможенного Союза для предприятий мясной промышленности»:

- основные положения и практика выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- основные положения и практика выполнения требований ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- основные положения и практика выполнения требований ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- основные положения и практика выполнения требований ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- санкции за нарушения требований законодательства в области обеспечения безопасности пищевой продукции;
- состояние и перспективы развития национальной и межгосударственной стандартизации мясной отрасли.

Целевая аудитория: руководители предприятий мясной промышленности, специалисты по качеству, подтверждению соответствия, маркетингу и пр.

2. «Разработка и внедрение системы обеспечения безопасности и управления качеством на основе принципов ХАССП в соответствии с теорией анализа рисков, ТР ТС 021/2011, и ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ 33182»:
- актуальность проблем пищевой безопасности, требованияТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- программы, лежащие в основе системы ХАССП, понятие о надлежащих практиках (GMP, GHP);
- положения системы обеспечения безопасности и управления качеством и принципы ХАССП: понятия и классификация риска в производстве продуктов питания, выявление критических контрольных точек, понятие критического предела, мониторинга, корректирующих и предупреждающих действий.
- процедуры ведения записей и документов, формирование плана ХАССП;
- практикумы "Спецификация продукта", "Спецификация производственного процесса", "Определение опасных факторов ", "Анализ опасных факторов", "Определение ККТ", "Установление критических пределов, процедур мониторинга и корректирующих действий";
- верификация системы ХАССП, внутренний аудит;
- процедура сертификации системы качества в российских и международных органах по сертификации.

Целевая аудитория: руководители и специалисты предприятий пищевой промышленности.

3. «Порядок действий при самостоятельном декларировании пищевой продукции»:
- подтверждение соответствия с учетом требований ФЗ "О техническом регулировании» и других нормативных документов, санкции за нарушения требований законодательства;

- ТР ТС на мясную продукцию в части оценки соответствия, схемы декларирования, доказательные материалы при декларировании, особенности подтверждения соответствия продукции рыбной и птицеперерабатывающей промышленности;
- форма декларации о соответствии требованиям технических регламентов Таможенного союза, правила оформления декларации о соответствии, выбор кода продукции; - процедура регистрации декларации, работа с официальным сайтом Федеральной службы по аккредитации, Федеральная государственная информационная система (ФГИС) и личный кабинет (ЛК) участника Единой национальной системы аккредитации (ЕНСА).

Целевая аудитория: специалисты по подтверждению соответствия пищевой продукции.

4. «Внутренний аудитор системы менеджмента в соответствии с требованиями стандарта ISO 19011»:
- ГОСТ Р ИСО 19011-2012. Термины и определения. Виды аудитов. Принципы аудита. Компетентность внутренних аудиторов. Управление программой аудита. Деятельность по аудиту. Подготовка и планирование аудитов. Завершение аудита;
- практикумы «Составление и заполнение программы и графика внутренних аудитов, подготовка плана аудита, контрольных листов, отчета о внутреннем аудите, плана корректирующих мероприятий», «Проведение совместного внутреннего аудита».

Целевая аудитория: руководители и специалисты предприятий пищевой промышленности.

5. «Основные положения системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000 (ISO 22000)»:
- актуальность проблем пищевой безопасности;
- основные положения стандарта ГОСТ Р ИСО 22000 (ISO 22000), организация работ в рамках внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции, принципы разработки документации;
- понятие о надлежащих практиках, программы, лежащие в основе принципов ХАССП (GMP, GHP, PRP);
- принципы ХАССП, терминология и методология анализа рисков и определение критических контрольных точек, разработка плана ХАССП и PRP0;
- практикумы «Спецификация продукта», «Спецификация производственного процесса (с учетом технологических требований при производстве продукта)», «Определение опасных факторов», «Анализ опасных факторов, определение ККТ, PRP0», «Установление критических пределов, процедур мониторинга и корректирующих действий»;
- идентификация, прослеживаемость и процедура отзыва потенциально опасной продукции;- особенности валидации и верификациции системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- процедура сертификации системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Целевая аудитория: руководители и специалисты предприятий пищевой промышленности.

6. «Основные положения системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии со схемой сертификации FSSC 22000»:
- актуальность проблем пищевой безопасности;
- особенности схемы сертификации FSSC 22000;
- основные положения ISO/TS 22002-1:2009 (ГОСТ Р 54762).
- основные положения стандарта ГОСТ Р ИСО 22000 (ISO 22000), организация работ в рамках

внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции, принципы разработки документации;
- понятие о надлежащих практиках, программы, лежащие в основе принципов ХАССП (GMP, GHP, PRP);
- практикумы «Спецификация продукта», «Спецификация производственного процесса (с учетом технологических требований при производстве продукта)», «Определение опасных факторов», «Анализ опасных факторов, определение ККТ, PRP0», «Установление критических пределов, процедур мониторинга и корректирующих действий»;
- идентификация, прослеживаемость и процедура отзыва потенциально опасной продукции;
- особенности валидации и верификациции системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- процедура сертификации системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Целевая аудитория: руководители и специалисты предприятий пищевой промышленности.

7. «Основные положения системы менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии со стандартом IFS»
- актуальность проблем пищевой безопасности;
- основные положения и особенности стандарта IFS;
- понятие о надлежащих практиках, программы, лежащие в основе принципов ХАССП (GMP, GHP), организация и поддержание санитарии и гигиены на производстве в соответствии с требованиями чек-листа IFS;
- практикумы «Спецификация продукта», «Спецификация производственного процесса (с учетом технологических требований при производстве продукта)», «Определение опасных факторов», «Анализ опасных факторов, определение ККТ, PRP0», «Установление критических пределов, процедур мониторинга и корректирующих действий»;
- идентификация, прослеживаемость и процедура отзыва потенциально опасной продукции;
- особенности международной процедуры сертификации системы менеджмента качества на соответствие требованиям IFS.

Целевая аудитория: руководители и специалисты предприятий пищевой промышленности.

8. «Роль руководителя при внедрении стандарта ISO 9001»:
- концепция Всеобщего управления качеством TQM –основа развития ISO 9001;
- основные положения стандартов серии ISO 9000 и их применение в пищевой промышленности;
- роль руководителя в повышении эффективности компании при внедрении систем качества;
- анализ со стороны руководства: требования, механизмы, источники информации.

Целевая аудитория: руководители предприятий и организаций.

9. «Программа управления аллергенами»:
- источники возникновения опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции;
- загрязнение продукта (продукции) аллергенами, включая взаимное загрязнение между разнородной продукцией;
- уровень опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции, который присущ продукции и среде, в которой она производится;
- меры по управлению аллергенами;
- рекомендации по предотвращению перекрестного заражения аллергенами;
- организация комплекса мероприятий по предотвращению попадания аллергенов в

продукцию, «свободную» от них;
- правила маркировки аллергеносодержащей и возможно содержащей аллерген продукции;
- документальное оформление результатов данной деятельности.

Целевая аудитория: специалисты предприятий пищевой промышленности, в т.ч. производители пищевых добавок.

10. «Законодательные требования в области обеспечения безопасного выпуска продукции для предприятий общественного питания. Особенности разработки и внедрения системы ХАССП»:
- программы, лежащие в основе системы ХАССП для предприятий общественного питания, понятие о надлежащих практиках (GMP, GHP), обзор требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 2.3.6.1079-01, ГОСТ 30390-2013, Правил оказания услуг общественного питания и др. нормативных документов;
- положения системы обеспечения безопасности и управления качеством и принципы ХАССП: понятия и классификация риска в производстве продуктов питания, выявление критических контрольных точек, понятие критического предела, мониторинга, корректирующих и предупреждающих действий.
- процедуры ведения записей и документов, формирование плана ХАССП;
- практикумы "Спецификация продукта", "Спецификация производственного процесса", "Определение опасных факторов ", "Анализ опасных факторов", "Определение ККТ", "Установление критических пределов, процедур мониторинга и корректирующих действий";
- верификация системы ХАССП, внутренний аудит; - процедура сертификации системы качества в российских и международных органах по сертификации.

Целевая аудитория: руководители и специалисты предприятий общественного питания.

11. «Актуальные вопросы при внедрении системы менеджмента безопасности труда и охраны здоровья на пищевом производстве»:
- основополагающие требования Российского законодательства и современное состояние нормативной базы в сфере охраны труды;
- основные положение ГОСТ Р 54934-2012 «Системы менеджмента безопасности труда и охраны здоровья. Требования»(OHSAS 18001:2007), создание необходимого пакета документация, вопросы практической реализации на предприятиях пищевой промышленности;
- сопоставление ГОСТ 12.0.230-2007 «Система стандартов безопасности труда. Системы управления охраной труда. Общие требования» и ГОСТ Р 54934-2012(OHSAS 18001:2007);
- основы риск-менеджмента, классификация опасностей и их идентификация. Производственные, профессиональные и социальные риски;
- методы оценки рисков в области безопасности труда. Основные положения ГОСТ Р ИСО/МЭК 31010-2011«Менеджмент риска. Методы оценки риска»;
- самостоятельная оценка системы менеджмента безопасности труда и охраны здоровья, проведение внутреннего аудита в соответствии с ISO 19011;
- особенности и порядок подтверждения соответствия системы в Российских и международных Органах сертификации.

Целевая аудитория: руководители и специалисты предприятий пищевой промышленности.

12. «Практика создания системы экологического менеджмента качества, соответствующей требованиям ISO 14001:2015»:

- законодательные и нормативные требования Российского законодательства в области охраны окружающей среды. Экологический менеджмент как составная часть менеджмента предприятия;
- международные стандарты серии ISO 14000. Изменение структуры стандарта ISO 14001:2015. Области, отличные от требований ISO 14001:2004;
- детальный анализ требований стандарта ISO14001:2015 и рассмотрение способов их реализации на практике;
- подходы к определению области применения системы экологического менеджмента; определение экологической политики; ответственность и полномочия в области экологического менеджмента;
- экологические аспекты деятельности; управление экологическими аспектами; методология идентификации экологических аспектов, определения их значимости, формирование реестров экологических аспектов;
- мониторинг и измерения в системе экологического менеджмента; внутренний ауди; оценка результативности системы экологического менеджмента; анализ со стороны высшего руководства;
- планирование действий по разработке, внедрению и подготовке к сертификации системы экологического менеджмента.

Целевая аудитория: руководители предприятий пищевой промышленности, инженеры по экологии, внутренние аудиторы.

По завершению обучения выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.
Возможно изменение тем, содержания семинаров по желанию Заказчика.

Для заключения договора и по возникающим вопросам обращайтесь по телефонам: +7 (495) 676–9511, +7 (495) 676-6121, e-mail: st@vniimp.ru