

Название семинара:

Менеджер. Внутренний аудитор.

Применение базовых требований HACCP, готовность к проверкам Роспотребнадзора и Госсельхознадзора, а также аудитам со стороны торговых сетей. Внутренние аудиты, документы и записи.

Стандарты:

ГОСТ Р 51705.1-2001, ISO 19011:2018, МР 5.1.0098-14 (методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов HACCP), Кодекс Алиментариус (гигиена пищевых продуктов)

Место проведения

Г. Барнаул.

Стоимость:

19 300 (Девятнадцать тысяч триста) рублей

Контакты:

Завьялова Елена Тел. 8-923-646-73-63 elena@dviq.ru	Дегтярева Анна Тел: 8-923-641-62-46, sert@dviq.ru	Нечаева Наталья Тел.8-923-643-41-95 ufo@dviq.ru
---	---	--

Время проведения:

28-30 марта 2022

В течении 3-х дней с 9-00 до 18-00

Целевая аудитория:

- Управляющий персонал пищевых производств.
- Сотрудники и организации, внедряющие систему менеджмента безопасности пищевой продукции (члены группы обеспечения пищевой безопасности/группы HACCP) на предприятиях;
- Сотрудники, отвечающие за безопасность продуктов на предприятиях;
- Сотрудники, отвечающие за безопасность продуктов в любом из звеньев пищевой цепи и на любом производственном этапе;
- Сотрудники отделов контроля качества;
- Внутренние аудиторы и персонал, привлекаемый к проведению внутренних аудитов.

Цели семинара:

- Практические рекомендации по внедрению ГОСТов на основе принципов HACCP.
- Освоение методики построения эффективной системы менеджмента, обеспечивающей производство безопасной пищевой продукции и приобретение навыков разработки производственных программ обязательных предварительных мероприятий (PRPO), плана

ХАССП (ККТ), программ предварительных требований (PRP), проведения внутреннего аудита.

- Детальное изучение требований НАССР. Поиск оптимальных методов реализации требований стандарта для организаций-участников.
- Поиск оптимальных методов реализации требований стандарта для организаций-участников изучение методик по планированию и проведению внутреннего аудита с учетом риск-ориентированного мышления;
- знакомство с ISO 19011:2018;
- приобретение навыков по анализу свидетельств потенциальных несоответствий, выявляемых в ходе аудита, проведению анализа причин несоответствий;

Требования к слушателям:

- участники должны иметь законченное среднее профессиональное и (или) высшее образование;
- участникам рекомендуется ознакомиться с требованиями стандартов перед началом семинара.

Программа включает в себя:

- Принципы системы ХАССП. Преимущества внедрения разработки принципов ХАССП.
- Создание эффективной системы непрерывного контроля.
- Этапы внедрения системы: идентификация пищевой продукции, анализ рисков, формирование рабочей группы, сбор информации о продукции и производстве, организация входного контроля, установление критических контрольных точек, установление критических пределов, системы мониторинга и контроля, разработка блок-схемы производственного процесса, схемы технологических операций, разработка и утверждение документации, внутренний контроль, обучение персонала и назначение ответственных лиц.
- Рекомендации по определению критических контрольных точек, факторов риска.
- Биологические, физические химические факторы.
- Корректирующие действия.
- План ХАССП.
- Рабочие листы ХАССП.
- Необходимые организационно-распорядительные документы для создания системы контроля качества и безопасности пищевой продукции на предприятии, документы системы ХАССП.
- Документы системы ХАССП.
- Какие документы затребует контролирующий госорган? Примеры документов, перечень, образцы базовых документов.
- Риски и ошибки при управлении документацией.
- Требования к персоналу
- Организация обучения персонала.
- Правила личной гигиены и производственной санитарии.
- Организация внутреннего контроля за выполнением требований по обеспечению безопасности пищевой продукции
- Процедура прослеживания.
- Организация контроля в рамках системы ХАССП.
- Организация хранения пищевой продукции, контроль температурных режимов обработки.

- Мероприятия по организации и контролю уборки, мойки, дезинфекции, уничтожения отходов, остатков продукции.
- Борьба с грызунами, вредителями.
- Теоретические и практические основы внутреннего аудита при внедрении системы HACCP на предприятиях.
- Требования к проведению внутреннего аудита.
- Критерии классификации поставщиков.
- Требования к аудиторам и формированию группы аудита.
- Правила проведения аудита на месте.
- Классификация несоответствий.
- Оформление результатов и последующие действия.

Преимущества программы, сертифицированной ERCA:

- Мы являемся одним из основных партнеров ERCA с соответствующей аккредитацией
- Наши тренинги всегда разработаны с учетом ваших индивидуальных потребностей
- Мы уважаем ценовую политику отдельных компаний, поэтому предлагаем приемлемые цены
- Вы получите международно-признанный сертификат ERCA
- Вы улучшите профессиональные навыки своих сотрудников и продвинете другие возможности обучения, образования и сертификации для всех участников
- Вы убедитесь, что должность менеджера по Системам менеджмента рассматривается как узкоспециализированная и широко востребованная профессия

[ERCA](#)

Итоги обучения:

- Сдача теста
- Сертификат зарегистрированный ERCA