



Учебный центр ООО «Центр сертификации и экспертизы
«Южный Стандарт Качества»
(Лицензия на образовательную деятельность №Л035-01218-23/01104163 от 22.03.2024 г.)

Приглашаем принять участие в обучении по программе повышения
квалификации:

**«Внедрение и поддержание комплекса системных
мероприятий, основанных на принципах НАССР, в
соответствии с требованиями Технического регламента
Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой
продукции»**

Дата проведения: 29-30 июля 2024 года

Начало регистрации слушателей: 09:00 ч

Начало обучения: 09:30 ч

Обеденный перерыв: с 13:00 ч до 14:00 ч

Обучение нацелено для:

- Членов группы безопасности пищевой продукции
- Руководителей службы качества
- Руководителей производства
- Главных технологов
- Внутренних аудиторов
- Руководителей других служб

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках обучения:

- ознакомитесь с новейшими законодательными, руководящими и методическими документами, предъявляющими требования к системе НАССР;
- изучите основные требования Технического регламента Таможенного Союза 021 для производства пищевых продуктов касательно требований НАССР;
- изучите требования международных и национальных стандартов в области систем менеджмента безопасности и качества, положения технических регламентов;
- овладеете методикой анализа рисков и выявления ККТ;
- научитесь создавать план НАССР;
- освоите разработку программы обязательных предварительных мероприятий

Автор программы –



Руководитель органа по сертификации систем менеджмента
ООО «Центр сертификации и экспертизы «ЮСК»,
эксперт премий Правительства РФ в области качества

Овчинникова Татьяна Владимировна



Программа обучения		
Модуль	Содержание модуля	Количество часов
1	ТР ТС 021/2011 Статья 10. «Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации. Введение в управление безопасностью пищевой продукции». Обзор основных требований стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2024	2
2	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Лидерство	1
3	Построение процессной модели управления: процессный подход и управление рисками в ГОСТ Р ИСО 22000-2019(ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2024	2
4	Планирование и реализация безопасных продуктов. Создание плана HACCP, плана ППОПМ	2
5	Управление рисками биотерроризма. План предотвращения мошенничества (TACCP, VACCP)	1
6	Разработка программа обязательных предварительных мероприятий	2
7	Система прослеживаемости. Отзыв	1
8	Формирование группы специалистов для проведения внутреннего аудита СМБПП (HACCP, (TACCP, VACCP). Внутренний аудит ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента»	2
9	Проведение аудита СМБПП	1
10	Подведение итогов обучения, ответы на вопросы	2

По согласованию с Заказчиком в Программу возможно внести незначительные изменения.
Возможен как очный, так и дистанционный формат обучения.
По окончании обучения выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

Стоимость обучения для одного слушателя – 22 500 руб.

В стоимость семинара входят кофе-брейк, раздаточный материал.

Действует система скидок.

Регистрация в группу обучения на семинар только по предварительной записи по телефону и/или электронной почте:

телефон: 8-861-204-40-06,

E-mail: odo@usk-center.ru