



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

СЕМИНАР

«Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

Дата проведения: 29-30 октября 2024 года

Начало регистрации слушателей, кофе-брейк: 09:00 ч

Начало обучения: 09:30 ч

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

В семинаре могут принять участие:

- Члены группы безопасности пищевой продукции
- Руководители службы качества
- Руководители производства
- Главные технологи
- Внутренние аудиторы
- Руководители других служб

Профессиональные компетенции и знания, приобретаемые в рамках семинара:

- ознакомитесь с новейшими законодательными, руководящими и методическими документами, предъявляющими требования к системе НАССР;
- изучите требования международных и национальных стандартов в области систем менеджмента безопасности и качества, в частности требования ТР ТС 021 для производства пищевых продуктов касательно требования НАССР;
- 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	Введение в управление безопасностью пищевой продукции. Обзор основных требований стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018)	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 НАССР, плана ППОПМ	2
5	Управление рисками биотерроризма	1
6	Разработка программа обязательных предварительных мероприятий	2
7	Система прослеживаемости. Отзыв	1
8	Формирование группы специалистов для проведения внутреннего аудита СМБПП (НАССР, (ТАССР, VACCP). Внутренний аудит ГОСТ Р ИСО 19011-2021	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 входит 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