

## Учебные семинары и тренинги по ХАССП.

**Внимание: Разработка и внедрение принципов безопасности пищевых продуктов на предприятиях потребует дополнительного обучения персонала**

### **Семинар: «Система менеджмента качества продуктов питания»**

**Для руководителей предприятий пищевой промышленности и предприятий, участвующих в цепочке поставок для производств пищевых продуктов.**

**Продолжительность: Теоретическая часть 8 часов**

#### **Теоретическая часть**

1. Требования к системе управления предприятий пищевой промышленности и предприятий, участвующих в цепочке поставок для производств пищевых продуктов в концепции стейкхолдеров
2. Маркетинговые аспекты и конкурентные преимущества, границы транзакций
3. Риски и возможности
4. Использование сертификата ХАССП в программе продвижения продукции и развитии фирменного бренда, получаемые ренты
5. Требования к продуктам питания и цепочка добавленной ценности
6. Принципы корпоративной социальной ответственности и истоки принципов ХАССП
7. Основы безопасности человека
8. Ответственность за нарушение нормативных требований
9. Место ХАССП в системе менеджмента предприятия
10. Место ХАССП в управлении цепочками поставок производств пищевых продуктов и торговых сетей
11. Принципы ХАССП
12. Структура производства предприятий пищевой промышленности и предприятий, участвующих в цепочке поставок для производств пищевых продуктов, с точки зрения требований безопасности продуктов питания
13. Основные стандарты безопасности продуктов питания
14. Связь ХАССП, ИСО 22000 с другими стандартами ИСО (серии ИСО 9000, ИСО 14000)
15. Основные требования к персоналу
16. Основные требования к помещениям
17. Основные требования к оборудованию
18. Основные требования к технологическому процессу: основные требования к хранению, складированию, транспортировке, переработке, упаковке, ППП, приему и передачи смены, обслуживанию оборудования и т.д.
19. Производственный цикл и цикл жизни продукции: требования к разработке, испытанию и утверждению новой продукции, запуску продукции в производство, поставкам, замене и возврату продукции
20. Процессное управление с точки зрения безопасности продуктов питания
21. Понятия о контрольных точках и ККТ процесса производства
22. Основные требования ХАССП к документации
23. Программы внедрения и совершенствования принципов ХАССП
24. Планирование инвестиций для внедрения принципов ХАССП.
25. Основы управления бюджетом Программы внедрения ХАССП.
26. Аудиты системы менеджмента качества
27. Перспектива развития принципов безопасности продуктов питания (МС ИСО 28000)

28. Применение КИС в системах менеджмента качества и безопасности продуктов питания
29. Добровольная система сертификации по ХАССП
30. Имидж компании и место ХАССП в модели совершенства Российской премии по качеству

### **Семинар: «Система менеджмента безопасности продуктов питания»**

**Для менеджеров и специалистов предприятий пищевой промышленности и предприятий, участвующих в цепочке поставок для производств пищевых продуктов.**

**Продолжительность: Теоретическая часть 16 часов, Практическая часть 8 часов**

#### **Теоретическая часть**

1. Основные требования к системе управления предприятий пищевой промышленности и предприятий, участвующих в цепочке поставок для производств пищевых продуктов в концепции стекхолдеров
2. Основные маркетинговые аспекты
3. Риски
4. Требования к продуктам питания и цепочка добавленной ценности
5. Принципы КСО и истоки принципов ХАССП
6. Основы безопасности человека
7. Место ХАССП в системе менеджмента предприятия
8. Место ХАССП в управлении цепочками поставок производств пищевых продуктов и торговых сетей
9. Принципы ХАССП
10. Структура производства предприятий пищевой промышленности и предприятий, участвующих в цепочке поставок для производств пищевых продуктов, с точки зрения требований безопасности продуктов питания.
11. Стандарты безопасности продуктов питания (ИСО 22000, Codex Alimentarius, постановления ЕС № 853/2004 и 93/43, ГОСТ Р 51705.1-2001 и т.д.)
12. Связь ХАССП, ИСО 22000 с другими стандартами ИСО (серии ИСО 9000, ИСО 14000)
13. Требования к персоналу
14. Требования к помещениям
15. Требования к оборудованию
16. Требования к технологическому процессу: основные требования к хранению, складированию, транспортировке, переработке, упаковке, ППП, приему и передачи смены, обслуживанию оборудования и т.д.
17. Производственный цикл и цикл жизни продукции: требования к разработке, испытанию и утверждению новой продукции, запуску продукции в производство, поставкам, замене и возврату продукции
18. Процессное управление с точки зрения безопасности продуктов питания
19. Контрольные точки процесса производства
20. Определение критических контрольных точек
21. Ответственность за нарушение нормативных требований
22. Методы контроля. Применение статистических методов контроля.
23. Требования ХАССП к документации
24. Программы внедрения и совершенствования принципов ХАССП

(Программа мотивации персонала, Программа обучения персонала, Программа по чистоте, Программа по посетителям, Программа по стеклу, Программа по дереву, Программа по смазке и т.д.)

25. Планирование инвестиций для внедрения принципов ХАССП. Основы управление бюджетом Программы внедрения ХАССП.
26. Внутренний аудит системы менеджмента качества и безопасности продуктов питания (на основе принципов ИСО 19011)
27. Внешний аудит второй и третьей стороной системы менеджмента качества и безопасности продуктов питания. Программа контр-аудита.
28. Перспектива развития принципов безопасности продуктов питания (МС ИСО 28000)
29. Применение КИС в системах менеджмента качества и безопасности продуктов питания
30. Добровольная система сертификации по ХАССП
31. Место ХАССП в модели совершенства Российской премии по качеству

### **Практическая часть**

1. Построение укрупненной карты стекхолдеров Вашего предприятия с точки зрения безопасности пищевых продуктов
2. Определение основных требований к системе менеджмента качества и безопасности продуктов питания для Вашего предприятия
3. Определение основных факторов риска для Вашей продукции
4. Определение основных контрольных точек процесса на Вашем производстве
5. Определение основных критических контрольных точек процесса на Вашем производстве и принципов их объединения
6. Разработка процедуры проверки и мониторинга ККТ
7. Разработка корректирующих и предупреждающих действий для этой ККТ
8. Заполнение рабочего листа ХАССП

### **Семинар: «Интегрированные системы менеджмента качества и безопасности продуктов питания»**

*Для руководителей и специалистов службы качества предприятий пищевой промышленности и предприятий, участвующих в цепочке поставок для производств пищевых продуктов.*

**Продолжительность: Теоретическая часть 16 часа, Практическая часть 16 часов**

### **Теоретическая часть**

1. Основные требования к системе управления предприятий пищевой промышленности и предприятий, участвующих в цепочке поставок для производств пищевых продуктов в концепции стекхолдеров
2. Основные маркетинговые аспекты
3. Риски
4. Требования к продуктам питания и цепочка добавленной ценности
5. Принципы КСО и истоки принципов ХАССП
6. Основы безопасности человека
7. Место ХАССП в системе менеджмента предприятия
8. Место ХАССП в управлении цепочками поставок производств пищевых продуктов и торговых сетей
9. Принципы ХАССП

10. Структура производства предприятий пищевой промышленности и предприятий, участвующих в цепочке поставок для производств пищевых продуктов, с точки зрения требований безопасности продуктов питания.
11. Стандарты безопасности продуктов питания (ИСО 22000, Codex Alimentarius, постановления ЕС № 852\2004 и 93\43, ГОСТ Р 51705.1-2001 и т.д.)
12. Связь ХАССП, ИСО 22000 с другими стандартами ИСО (серии ИСО 9000, ИСО 14000)
13. Требования к персоналу
14. Требования к помещениям
15. Требования к оборудованию
16. Требования к технологическому процессу: основные требования к хранению, складированию, транспортировке, переработке, упаковке, ППП, приему и передачи смены, обслуживанию оборудования и т.д.
17. Производственный цикл и цикл жизни продукции: требования к разработке, испытанию и утверждению новой продукции, запуску продукции в производство, поставкам, замене и возврату продукции
18. Процессное управление с точки зрения безопасности продуктов питания
19. Контрольные точки процесса производства
20. Определение критических контрольных точек
21. Ответственность за нарушение нормативных требований
22. Методы контроля. Применение статистических методов контроля.
23. Требования ХАССП к документации
24. Программы внедрения и совершенствования принципов ХАССП (Программа мотивации персонала, Программа обучения персонала, Программа по чистоте, Программа по посетителям, Программа по стеклу, Программа по дереву, Программа по смазке и т.д.)
25. Планирование инвестиций для внедрения принципов ХАССП. Основы управление бюджетом Программы внедрения ХАССП.
26. Внутренний аудит системы менеджмента качества и безопасности продуктов питания (на основе принципов ИСО 19011)
27. Внешний аудит второй и третьей стороной системы менеджмента качества и безопасности продуктов питания. Программа контр-аудита.
28. Перспектива развития принципов безопасности продуктов питания (МС ИСО 28000)
29. Применение КИС в системах менеджмента качества и безопасности продуктов питания
30. Добровольная система сертификации по ХАССП
31. Место ХАССП в модели совершенства Российской премии по качеству

### **Практическая часть**

1. Построение укрупненной карты стекхолдеров Вашего предприятия с точки зрения безопасности пищевых продуктов
2. Определение основных требований к системе менеджмента качества и безопасности продуктов питания для Вашего предприятия
3. Привязка основных требований к производственному процессу Вашего предприятия
4. Составление укрупненной карты процессов системы менеджмента качества и безопасности продуктов питания для Вашего предприятия
5. Определение основных факторов риска для Вашей продукции
6. Определение основных контрольных точек процесса на Вашем производстве
7. Определение основных критических контрольных точек процесса на Вашем производстве и принципов их объединения
8. Разработка процедуры проверки и мониторинга ККТ

9. Разработка корректирующих и предупреждающих действий для этой ККТ
10. Составление рабочего листа ХАССП
11. Разработка плана внедрения Программы ХАССП для Вашего предприятия
12. Составление плана проверки соблюдения принципов ХАССП при внутреннем аудите СМК и БПП

**Дополнительный интерактивный обучающий модуль продолжительностью от 4 до 24 часов, в зависимости от размеров предприятия:**

**Для руководителей компании, руководителей службы качества и внутренних аудиторов**  
**Пилотный аудит Вашего предприятия на соответствие требованиям безопасности продуктов питания**

#### **Содержание:**

1. Экспертиза документации:
  - программы ХАССП (полноту идентификации опасных факторов, соответствие программы производственному процессу, необходимость внесения изменений, дополнений);
  - документации системы ХАССП (проверяется наличие и достаточность технологических и рабочих инструкций, документации системы ХАССП, ее соответствие ссылочным документам системы; наличие документации на рабочих местах, эффективность использования документации, читаемость, требуются ли изменения и дополнения);
2. Проверку процедуры идентификации продукции и ее прослеживаемость.
3. Проверку управления процессами:
  - обеспеченность рабочей документацией участников системы ХАССП;
  - соответствие квалификации работников заявленным требованиям;
  - соответствие условий производства на всех этапах необходимым требованиям;
  - анализ состояния средств измерения и контроля;
  - анализ состояния технологического оборудования (соблюдение графиков ППР, сан. обработок, сроков ремонта).
4. Проверку эффективности процедур контроля:
  - статус контроля;
  - анализ промежуточных и конечных продуктов, анализ продукции, находящейся в торговле, в случае ухудшения ее качества и возникновения проблем, касающихся обеспечения безопасности продукции.
5. Проверку эффективности управления несоответствующей продукцией.
6. Анализ отклонений и проведенных по ним корректирующих воздействий.
7. Анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции.
  - При выявлении несоответствий:
    - оценивается тяжесть несоответствия;
    - выясняется причина несоответствия;
    - разрабатываются необходимые корректирующие воздействия, составляется план мероприятий;
    - по выполнении запланированных мероприятий для оценки эффективности принятых мер назначается и проводится внеплановая проверка процедуры или системы ХАССП.
8. Анализ программы контр-аудита и готовности персонала к внешним проверкам.

**Внимание:** Результатом пилотного аудита может стать пересмотр программы ХАССП Вашего предприятия.

Дополнительный интерактивный обучающий модуль продолжительностью 8 часов для менеджеров и руководителей служб качества:

*Для руководителей компании, руководителей службы качества и внутренних аудиторов*

### **Построение системы контроля качества продукции в продуктовой сети В2С**

#### **Содержание:**

- Определение Задачи контроля
- Определение потоков продукции
- Определение статуса продукции на стадиях потоков
- Определение задач и целесообразности контроля по стадиям
- Группировка продукции по типам
- Определение параметров и критериев контроля
- Определение точек контроля и способов контроля
- Определение целей и способа обработки записей контроля
- Определение исполнителей контроля
- Определение формы отчетной документации
- Разработка программы контроля
- Разработка планов контроля
- Разработка программы корректирующих действий по данным контроля
- Разработка Программы анализа записей контроля
- Разработка Порядка предупреждающих мероприятий
- Разработка Плана контроля при утверждении закупаемой продукции
- Разработка Программы аудита при утверждении поставщика
- Разработка Плана аудита и Программы контроля утвержденных поставщиков и производителей «частной марки»
- Постановка задач и структуры сводного отчета для планирования развития системы управления качеством