Воронежский филиал АСМС и ФБУ «Тульский ЦСМ»

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

**«РАЗРАБОТКА И ВНЕДРЕНИЕ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

**НА ОСНОВЕ СТАНДАРТОВ ИСО 22000» (40 часов)**

**16-20 мая 2022 года**

|  |  |
| --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование разделов** |
|
|  | **Современная концепция обеспечения качества и безопасности продукции.** |
|  | Характеристика и содержание основных стандартов на системы менеджмента безопасности пищевой продукции. |
|  | Терминология систем менеджмента безопасности пищевой продукции. |
|  | Требования к пищевой безопасности в соответствии с техническими регламентами по ТР ТС 021/2011, ТР/ТС 022/2013, ТР ТС 005/2011 |
|  | Обзор методологии и принципов ХАССП. Документирование процедур ХАССП. Разработка корректирующих действий. |
|  | Программы, лежащие в основе системы ХАССП. Понятие о надлежащих практиках (GMP, GHP). |
|  | **Система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019** |
|  | Характеристика стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Структура, термины и определения, принципы СМБПП, область распространения |
|  | Анализ изменений требований ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018): среда организации, лидерство, планирование, средства обеспечения, производственная деятельность, оценка результатов деятельности, улучшение |
|  | Реализация процессного подхода в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019 |
|  | Риск-ориентированная деятельность в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019 |
|  | Рекомендации по переходу на новую версию стандарта. |
|  | Применение инструментария по внедрению СМБПП: блок-схемы, диаграммы процесса, контрольных карт, метода 5W (5 почему), FMEA-анализа для анализа опасностей и др. |
|  | Сертификация СМБПП, схемы проведения. |
|  | Основные подходы и методология проведения аудита СМБПП в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2012 «Руководящие указания по аудиту систем менеджмента». Подготовка отчета по аудитам. |