РОССИЙСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ
Общество с ограниченной ответственностью по сертификации систем управления «ДЭКУЭС»

ПРОГРАММА СЕМИНАРА

Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе требований ISO 22000:2018, схемы сертификации FSSC 22000 (версия 5.1), принципов HACCP. Внутренний аудит.

1 день

10.00	**Представление нормативной базы систем менеджмента пищевой безопасности. Обзор международных требований и законодательных требований РФ в области качества и пищевой безопасности.**
10.45	**Система HACCP – основа пищевой безопасности**
11.45	*Обед*
12.45	**Международный стандарт ISO 22000:2018. Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования ко всем организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов.** Контекст организации. Заинтересованные стороны. Процессный подход Организационные и операционные риски. Постановка целей. Анализ системы. Улучшения.
14.45	*Кофе-пауза*
15.00	**Требования стандарта ISO 22000:2018 и рекомендации по их выполнению.**
16:15	**<u>Практическое задание:</u> Анализ требований международного стандарта ISO 22000:2018.**
17.30	*Окончание 1 дня*

2 день

10.00	**FSSC 22000 v.5.1. Основные изменения.**
10.30	**Структура и содержание документов схемы сертификации FSSC 22000 v.5.1. Требования для предприятий, проходящих сертификацию на соответствие FSSC 22000**
11:30	*Кофе-пауза*
11:45	**Область применения схемы FSSC** **Правильное определение категории продукции (A, C, D, E, F, G, I, K)** **Требования к формулировкам области сертификации.** **FSSC 22000 v.5.1. Новый документ: Руководство по культуре пищевой безопасности.** **Рекомендации по составлению плана улучшения культуры пищевой безопасности.**
12.45	*Обед*

13.45	**15 Дополнительных требований FSSC 22000 v.5.1** **Изменения и новые дополнительные требования:** 2.5.1 Управление услугами и закупаемыми материалами; 2.5.2 Маркировка продукции (аллергены) 2.5.10 Хранение и складирование (принципы FEFO и FIFO) 2.5.11 Управление опасностями и меры по предотвращению перекрестного загрязнения (для категорий C и I) 2.5.12 Верификация PRP / ППУ 2.5.13 Разработка новых продуктов (процедура) 2.5.14 Состояние здоровья персонала (для категории D) 2.5.15 Требования к организациям, сертифицируемым по матричной схеме (для категорий A, E, F, G)
14.45	*Кофе-пауза*
15:00	**Рекомендации по реализации требований FSSC 22000 v 5.1.**
15.30	**<u>Практическое задание:</u> Анализ дополнительных требований FSSC 22000 v.5.1 и их реализация**
17.30	*Окончание 2 дня*

3 день

10:00	**Технические спецификации ISO/TS 22002-X для соответствующих отраслей пищевой промышленности**
11:30	*Кофе-пауза*
11:45	**Техническая спецификация ISO/TS 22002-1. Программы предварительных условий для обеспечения безопасности продуктов питания – Часть 1: Производство продуктов питания.**
12.45	*Обед*
13.45	**Внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевых продуктов / поддержка СМПБ: рекомендации стандарта ISO 19011:2018.** **Планирование и проведение внутренних аудитов, требования к аудиторам, оформление результатов и последующие действия.**
14.30	*Кофе-пауза*
14:45	**Возможности и правила сертификации СМПБ на соответствие требованиям международных и национальных стандартов.** **Подготовка к сертификации.**
15.30	**Итоговый тест. Обсуждение результатов.**
16.15	*Подведение итогов. Вручение сертификатов.*
16.30	*Окончание семинара*