**РАСПИСАНИЕ**

обучения по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации

**«Практические методы управления безопасностью пищевых продуктов с соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Аудиты «первой», «второй» и «третьей» стороны»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема/дата** | |
| **Часы** | **Преподаватель** |
| **«13» сентября 2022 г.** | |
| **0900 - 1100** | **Лапуть Елена Викентьевна** |
| **1.1** Разъяснение требований законодательства по безопасности пищевой продукции.  **1.2** Основные положения и задачи работы системы HACCP (ХАССП) на предприятиях.  **1.3** Законодательная и нормативная база относительно контроля безопасности производства пищевой продукции.  **1.4** Основные положения Технических регламентов Таможенного союз, в частности ТР ТС 021/2011.  **1.5** Основные требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019.  **1.6** Требования по санитарии и гигиене на предприятиях пищевой промышленности.  **1.7** Административная ответственность с учетом изменений № 237-ФЗ от 18.07.2011 | |
| **1100 - 1200** | **Пеняжина Елена Евгеньевна** |
| **2.1** Принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции  **2.2** Цикл PDCA | |
| **1200 - 1300 обед** | |
| **1300 - 1700** | **Пеняжина Елена Евгеньевна** |
| **2.3** Процессный подход  **2.4** Деловая игра  **2.5** Методы описания процессов, в том числе технологических процессов  **2.6** Деловая игра | |
| **«14» сентября 2022 г.** | |
| **0900 – 1200** | **Лапуть Елена Викентьевна** |
| **3.1** Предварительные программы  **3.2** ПОПМ - программа обязательных предварительных мероприятий (ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009): *планировка помещений и рабочих зон; системы обеспечения - воздух, вода, электроэнергия; удаление отходов; пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования; управление закупленными материалами; меры по предотвращению перекрестного загрязнения; очистка и санитарная обработка; борьба с вредителями; личная гигиена и санитарно-техническое обслуживание для персонала; складирование; информация о продукции и информированность потребителя; защита продукции, биобдительность и биотерроризм.*  **3.3** Этапы работ внедрения СМБПП и принципы НАССР (ХАССП):  *- Формирование и задачи группы НАССР (ХАССП), создание блок-схемы технологического процесса для контроля безопасности на каждом этапе жизненного цикла продукции;*  *- Опасные факторы: определение, анализ рисков. Меры по предотвращению загрязнений и управлению рисками. Определение Критических Контрольных точек (ККТ), установление критических пределов для каждой ККТ и их мониторинг* | |
| **1200 - 1300 обед** | |
| **1300 - 1400** | **Лапуть Елена Викентьевна** |
| **3.4** Концепция риск-ориентированного мышления  **3.5** Деловая игра по управлению опасностями. | |
| **1400 - 1700** | **Пеняжина Елена Евгеньевна** |
| **4.1** Перечень документов согласно новой версии ГОСТ Р ИСО 22000. Требования к документам, обязательные процедуры и записи, ответственность руководства, политика в области безопасности.  **4.2** Деловая игра по выявлению типичных ошибок в инструкции | |
| **«15» сентября 2022 г.** | |
| **0900 - 1200** | **Пеняжина Елена Евгеньевна** |
| **5.1** Аудиты «первой», «второй» и «третьей» стороны на предприятии (порядок проведения, методы и технология проведения).  **5.2** Деловая игра по внутреннему аудиту. | |
| **1200 - 1300 обед** | |
| **1300 - 1700** | **Лапуть Елена Викентьевна** |
| Итоговый контроль  Подведение итогов. Выдача документов. | |