

Программа Курса:

«Менеджер системы управления безопасностью пищевой продукции по ISO 22000 (НАССР)»

Цель курса:

- ✚ Изучение требований международного стандарта ISO 22000 предъявляемых к организациям в цепи производства и потребления пищевых продуктов на основе принципов НАССР;
- ✚ Изучение методики построения СМБПП, основанной на принципах НАССР;
- ✚ Овладение методикой создания на предприятии системы, позволяющей последовательно производить безопасную пищевую продукцию;
- ✚ Получение навыков проведения внутреннего аудита СМБПП, направленного на повышение безопасности пищевой продукции.

Преподаватель курса:

Ильдар Инелеев

Подготовка и опыт работы:

- ✚ Высшее инженерно-техническое образование;
- ✚ Ведущий Аудитор IRCA (Великобритания);
- ✚ Международный аудитор TÜV International Certification (Германия);
- ✚ Международный Аудитор CERT International (Словакия);



Общий стаж работы 20 лет в машиностроении, строительстве, фармацевтике, пищевых, банковских и проектных организациях. Опыт проведения более 140 аудитов, 190 тренингов.

Целевая аудитория:

- ✚ руководители предприятий, входящих в пищевую цепочку;
- ✚ руководители производственных цехов;
- ✚ технологи, сотрудники лабораторий, ОТК, внутренние аудиторы СМБПП;
- ✚ инженера, ответственные за инфраструктуру и оборудование;
- ✚ менеджеры общепита;
- ✚ менеджеры организаций, производящих пищевую продукцию и полуфабрикаты, оборудование для пищевых производств, упаковку, корма, пищевые добавки, удобрения, пестициды;
- ✚ члены группы обеспечения безопасности пищевой продукции.

Сертификат:

По результатам обучения участникам курса выдается сертификат.

Продолжительность курса:

32 часа. 4 дня.

Время проведения курса:

с 9:00 до 17:00

1-й кофе-брейк 10:30

2-й кофе-брейк 15:30

Обед с 13:00 до 14:00

Программа курса:

- ✚ Развитие подходов к безопасности пищевых продуктов: синтез принципов ISO 9001, 22000 и НАССР;
- ✚ Изучение требований к документации СМБПП, методы их разработки;
- ✚ Подготовленность к чрезвычайным ситуациям;
- ✚ Классификация опасных факторов и идентификация пищевых рисков;
- ✚ Анализ СМБПП со стороны высшего руководства;
- ✚ Программы предварительных условий (PRP), Кодекс «Алиментариус»;
- ✚ Анализ и оценка опасностей;
- ✚ Создание рабочих Программ Предварительных Условий (oPRP);
- ✚ Изучение принципов разработки плана НАССР для каждой критической контрольной точки (ССР);
- ✚ Система прослеживаемости;
- ✚ Внутренний аудит СМБПП, особенности подготовки и проведения; План и программа аудита;
- ✚ Управление несоответствиями; Коррекция, корректирующие и предупреждающие действия.

Российская Федерация
ООО «CERT International»
г. Москва, Наб. Рубцовская, д.3
Тел./факс: +7 (499) 346- 77- 14
info@cert-academy.org
г. Казань, ул. 2ая Полевая, 5
Тел./факс: + 7(843) 514-76-32
russia@cert-academy.org

Кыргызская Республика
ОсОО «CERT International»
г. Бишкек, ул. Исанова, 25
Тел./факс: (+996) 556 201 801
cert@certin.org

Республика Казахстан
ТОО «CERT Academy
Kazakhstan»
г. Алматы, ул.Кабдолова 226
Тел./факс: + 7(727) 356-45-10
academy@cert-academy.org

Республика Узбекистан
НОУ «CERT Academy Group»
г. Ташкент, ул. Миробод 6
Тел./факс: +99 (871) 140-04-40
study@cert-academy.org