

СЕМІНАР

на тему:

«Впровадження принципів НАССР - законодавчі вимоги до операторів ринку харчових продуктів. Системи менеджменту безпеки харчових продуктів (ISO 22000:2018, FSSC 22000). Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу відповідно до ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT). Сучасні міжнародні вимоги до виробників харчових продуктів»

Дата проведення: 4-5 грудня 2019 р.

ПРОГРАМА

<i>Перший день семінару</i>	
10.00 - 10.30	Реєстрація учасників семінару
10.30 - 10.45	Вступне слово: Директор ДП «Черкасистандартметрологія» Чорнопищук Михайло Петрович
Лектор – Чорний Сергій Вікторович директор ТОВ «Центр експертних рішень», кандидат ветеринарних наук, аудитор ISO 9001, ISO 22000, м. Київ	
10.45 - 12.00	<u>Первинне тестування</u> Національне законодавство щодо впровадження принципів НАССР (Закон про основні принципи безпеки харчових продуктів..., Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР) тощо). Національне законодавство щодо показників безпеки харчових продуктів. Терміни та визначення. Формування групи НАССР та організація й документування її діяльності.
12.00 - 13.00	Перші кроки щодо впровадження принципів НАССР – реалізація на підприємстві програм-передумов (планування приміщень для уникнення перехресного забруднення; вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, калібрування тощо; заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення; вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, освітлення тощо; безпека води, льоду, допоміжних матеріалів тощо; санітарна обробка приміщень та поверхонь)
13.00 - 13.45	Перерва
13.45 - 15.00	Реалізація на підприємстві програм-передумов (здоров'я та гігієна персоналу; поводження з відходами виробництва та сміттям тощо; заходи боротьби зі шкідниками; зберігання та використання хімічних речовин; вимоги до сировини та контроль за постачальниками; зберігання та транспортування; контроль за технологічними процесами; маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів).
15.00 - 17.00	Впровадження принципів НАССР. Застосування спрощеного підходу. <u>Тестування отриманих знань.</u>

Другий день семінару

09.30 - 11.00	<p><u>Первинне тестування</u></p> <p>Вимоги ISO 22000:2018. Нові терміни та визначення. Контекст організації (розуміння внутрішніх і зовнішніх факторів, які важливі для організації; визначення зацікавлених сторін і їх вимог; визначення сфери застосування СМБХП). ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ Лідерство (розробка Політики в області безпечності харчових продуктів та інформування про неї, відповідальність і повноваження персоналу). Планування (карта процесів; ідентифікація, оцінка та управління ризиками, пов'язаними з організаційним плануванням, цілі в області СМБХП, планування змін і забезпечення цілісності СМБХП). ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ</p>
11.00 – 11.15	<p>Перерва</p>
11.15 – 13.00	<p>Забезпечення (вимоги до компетентності персоналу, вимоги до інфраструктури, робочого середовища; обмін інформацією; управління документованою інформацією). Функціонування (базові програми, система простежуваності, готовність до надзвичайних ситуацій; опис сировини і матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, опис харчових продуктів). ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ</p>
13.00 - 13.45	<p>Перерва</p>
13.45 - 15.00	<p>Функціонування (планування верифікації, управління невідповідностями; коригування та коригувальні дії; вилучення та відклик продукції). ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ Оцінка результату функціонування (розробка Програми моніторингу, вимірювань, аналізу та оцінювань; внутрішній аудит; аналіз з боку вищого керівництва). ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ Поліпшення (планування перегляду СМБХП; постійне поліпшення результативності СМБХП; оновлення СМБХП) .</p>
15.00 – 15.15	<p>Перерва</p>
15.15 - 17.00	<p>Схема сертифікації FSSC 22000 ред. 5 – додаткові вимоги, частина 2 (управління послугами, захист харчових продуктів від навмисного псування, захист від харчового шахрайства, управління алергенами, моніторинг навколишнього середовища тощо). <u>Тестування отриманих знань.</u> Підведення підсумків семінару. Обмін думками.</p>

Примітка: В Програмі можливі незначні зміни, про які учасники семінару будуть повідомлені додатково