



ИнтерКонсалт

Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов
на основе FSSC 22000: теория и практика. Программа онлайн-курса
ООО «ИнтерКонсалт» www.iksystems.ru

Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе FSSC 22000: теория и практика

Программа онлайн-курса 180 академических часов

Содержание

Модуль 1. Введение в систему менеджмента безопасности пищевой продукции.....4

Занятие 1.1. Пищевая безопасность и HACCP

Занятие 1.2. Схема сертификации FSSC 22000 и стандарт ISO 22000: область
применения и структура

Занятие 1.3. Биологические опасные факторы в системе HACCP

Занятие 1.4. Химические и физические опасные факторы в системе HACCP

Модуль 2. Общие требования к системе безопасности пищевой продукции.....6

Занятие 2.1. Принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Занятие 2.2. Процессный подход в системе менеджмента безопасности пищевой
продукции

Занятие 2.3. Среда (контекст) организации

Занятие 2.4. Лидерство и политика в области безопасности пищевой продукции

Занятие 2.5. Управление рисками и возможностями

Занятие 2.6. Управление изменениями

Модуль 3. Обеспечение системы менеджмента безопасности пищевой продукции.....9

Занятие 3.1. Ресурсы системы менеджмента безопасности пищевой продукции



Занятие 3.2 Компетентность и обучение персонала в области безопасности пищевой продукции

Занятие 3.3. Осведомлённость персонала и обмен информацией в области безопасности пищевой продукции

Занятие 3.4. Документированная информация в системе менеджмента безопасности пищевой продукции

Модуль 4. Производственная деятельность в системе менеджмента безопасности пищевой продукции.....10

Занятие 4.1. Введение в раздел «Производственная деятельность»

Занятие 4.2. Планирование и управление на операционном уровне

Занятие 4.3. Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ/PRP)

Занятие 4.4. Система прослеживаемости

Занятие 4.5. Готовность к чрезвычайным ситуациям и реагирование на них

Занятие 4.6. Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей

Занятие 4.7. Анализ опасностей и валидация мероприятий

Занятие 4.8. План управления опасностями (план HACCP/ППОПМ)

Занятие 4.9. Управление мониторингом и измерениями

Занятие 4.10. Верификация, связанная с ПОПМ и планом управления опасностями

Занятие 4.11. Управление несоответствиями продукта и процесса

Модуль 5. Оценка функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции.....15

Занятие 5.1. Мониторинг, измерение, анализ и оценка

Занятие 5.2. Внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции

Занятие 5.3. Анализ со стороны руководства

Занятие 5.4. Улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции



ИнтерКонсалт

Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов
на основе FSSC 22000: теория и практика. Программа онлайн-курса
ООО «ИнтерКонсалт» www.iksystems.ru

Модуль 6. Требования к заинтересованным сторонам в рамках схемы сертификации FSSC 22000 (для производства пищевых продуктов)17

Занятие 6.1. Дополнительные требования схемы сертификации FSSC 22000 (v.5.1)
для производства пищевых продуктов

Занятие 6.2. FSSC 22000 (v.6): обзор дополнительных требований схемы
сертификации для производства пищевых продуктов

Занятие 6.3. Обзор требований к сертификационным и аккредитационным органам,
обучающим организациям

Модуль 7. Практика применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции.....19

Занятие 7.1. Сквозной пример – «Разработка и внедрение системы менеджмента
безопасности пищевой продукции на основе ISO 22000»

Занятие 7.2. Сквозной пример – «Дополнительные требования схемы сертификации
FSSC 22000 (v.5.1)»

Занятие 7.3. Специализированный сервис для проведения аудитов и управления
несоответствиями (GRAIT Audit)

Занятие 7.4. Специализированный сервис для оптимизации бизнес-процессов (GRAIT
Process)

Модуль 8. Видео.....20

Модуль 9. Аттестация.....20

Модуль 10. Файлы для скачивания.....20

Компетенции в результате освоения программы.....21



Подробное содержание программы

МОДУЛЬ 1. Введение в систему менеджмента безопасности пищевой продукции	
<p>Занятие 1.1. Пищевая безопасность и HACCP</p> <p>4 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Требования к пищевой безопасности– Система HACCP: основные понятия и историческая справка– Принципы HACCP и шаги по разработке плана HACCP– Codex Alimentarius: стандарты, методические указания, нормы и правила– Международная сеть органов и организаций по безопасности пищевых продуктов– Национальные, региональные и международные документы в области пищевой безопасности <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 2 документа: Пищевые отравления и их последствия, Пищевые отравления (громкие происшествия в мире) <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 15 приложений (вопрос-ответ): ВОЗ, ФАО, Codex Alimentarius, ИНФОСАН, GFN, ISO, BRC, FSSC, GFSI, IFS Food, TP TC 021, Регламент ЕС 178, Национальные документы в области пищевой безопасности, Региональные документы в области пищевой безопасности, Международные документы в области пищевой безопасности
<p>Занятие 1.2. Схема сертификации FSSC 22000 и стандарт ISO 22000: область применения и структура</p> <p>4 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Обзор международных документов, регламентирующих безопасность пищевой продукции– Схема сертификации FSSC 22000: область применения и структура– Стандарт ISO 22000: область применения и структура <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы



	<p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 12 приложений (вопрос-ответ): ISO, ISO/TS 22002, ISO/TS 22003, ISO/TS 22004, ISO 22005, ISO 22006, FSSC 22000, ISO 9001, ISO 14001, ISO 17021, ISO 19011, Директивы ISO/IEC
<p>Занятие 1.3. Биологические опасные факторы в системе HACCP</p> <p>4 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Виды биологически опасных факторов– Факторы, влияющие на рост биологических опасных факторов– Бактериальное перекрестное загрязнение <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 2 документа: Обзор биологических опасностей пищевых продуктов; Бактерии, вирусы, грибковые, паразиты <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 9 приложений (вопрос-ответ): Кампилобактериоз, Гельминтные инфекции, Гепатит А, Гепатит Е, E. Coli, Микотоксины, Листерии, Золотистый стафилококк, Ботулизм
<p>Занятие 1.4. Химические и физические опасные факторы в системе HACCP</p> <p>4 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Виды химических опасных факторов– Перекрестное загрязнение химическими агентами– Меры управления химическими опасностями– Виды физических опасных факторов <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 3 документа: Обзор химических опасностей пищевых продуктов, Остатки ветеринарных медикаментов, аллергены, токсичные металлы, Обзор физических опасностей пищевых продуктов <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 7 приложений (вопрос-ответ): Акриламид в пищевых продуктах, Диоксины в пищевых продуктах, Загрязнение



	пищевых продуктов антибиотическими веществами, Мышьяк и обеспечение безопасности пищевых продуктов, Аллергены в пищевом производстве, Пищевые добавки и безопасность пищевых продуктов, Безопасность упаковки
МОДУЛЬ 2. Общие требования к системе безопасности пищевой продукции	
Занятие 2.1. Принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции 3 часа	Термины и определения Лекция и видеоурок по вопросам: <ul style="list-style-type: none">– Ориентация на потребителя– Лидерство– Вовлечение персонала– Процессный подход к менеджменту– Улучшение– Принятие решений, основанное на свидетельствах– Менеджмент взаимоотношений Самостоятельная работа: <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы Дополнительно: <ul style="list-style-type: none">– 1 приложение (вопрос-ответ): ISO 9000:2015
Занятие 2.2. Процессный подход в системе менеджмента безопасности пищевой продукции 6 часов	Термины и определения Лекция и видеоурок по вопросам: <ul style="list-style-type: none">– Подходы к управлению: функциональный и процессный– Процессы: основные понятия– Классификация процессов– Цикл PDCA в системе менеджмента безопасности пищевой продукции– Риск-ориентированное мышление: основные понятия Примеры из практики: <ul style="list-style-type: none">– 7 документов: Примеры классификации процессов, Ландшафт процессов, Пример документа по утверждению перечня процессов, Пример организационной схемы, Бизнес-процессы в управлении компанией, Схема процесса «Оперативное планирование», Схема процесса «Производство» Самостоятельная работа: <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы



	<p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 3 приложения (вопрос-ответ): Цикл Деминга, Риск-ориентированное мышление, ISO 9001:2015
<p>Занятие 2.3. Среда (контекст) организации</p> <p>5 часов</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Внутренние и внешние факторы среды организации– Потребности и ожидания заинтересованных сторон: основные понятия– Описание потребностей и ожиданий заинтересованных сторон– Система менеджмента безопасности пищевой продукции и область её применения <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 4 документа: Процедура «Анализ контекста организации», Пример описания потребностей и ожиданий заинтересованных сторон, Как повлиять на удовлетворённость потребителей и других заинтересованных сторон, Информационное письмо <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 1 приложение (вопрос-ответ): Метод Кано
<p>Занятие 2.4. Лидерство и политика в области безопасности пищевой продукции</p> <p>4 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Лидерство и приверженность высшего руководства в области безопасности пищевой продукции– Политика и цели организации в области безопасности пищевой продукции– Функции, ответственность и полномочия в организации: Требования к группе НАССР (группе безопасности пищевой продукции), Обязанности членов группы НАССР (группы безопасности пищевой продукции), Обучение членов группы НАССР (группы безопасности пищевой продукции), Определение области применения системы НАССР <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 3 документа: Цели в области безопасности пищевой продукции, Политика организации в области безопасности пищевой продукции, Примерный состав группы НАССР



	<p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 2 приложения (вопрос-ответ): Рекомендации от Codex Alimentarius, SMART
<p>Занятие 2.5. Управление рисками и возможностями</p> <p>6 часов</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Действия в отношении рисков и возможностей– Идентификация и анализ рисков– Оценка вероятности и серьезности рисков– Программы управления рисками– Управление возможностями <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 4 документа: Анализ организационных рисков, Превращаем риски в возможности, Форма программы управления рисками, Пример карты процесса с перечнем рисков и паспортом риска <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 9 приложений (вопрос-ответ): Руководство ISO 73:2009, Мозговой штурм, SWOT-анализ, 5 почему, Интервью с сотрудниками, Анализ внешних источников, Обмен практиками, Привлечение экспертов, FMEA
<p>Занятие 2.6. Управление изменениями</p> <p>5 часов</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Причины и признаки изменений– Группы, направления и виды изменений– Планирование изменений– Основные подходы к управлению изменениями <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 3 документа: Отчёт о контроле изменений, Процедура «Управление изменениями», Пример схемы описания процесса «Управление изменениями» <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы



МОДУЛЬ 3. Обеспечение системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
<p>Занятие 3.1. Ресурсы системы менеджмента безопасности пищевой продукции</p> <p>4 часа</p>	<p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Человеческие ресурсы: общая характеристика– Инфраструктура– Производственная среда– Элементы СМБПП, разработанные вне организации– Процессы, продукты / услуги, получаемые извне <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 8 документов: Пример графика планово-предупредительных работ, Пример санитарной программы (фрагмент), Пример санитарной программы (форма), Список одобренных поставщиков и результаты оценки, Схема процесса «Обеспечение сырьем и материалами», Карта процесса «Закупки», Фрагменты процедуры СМБПП «Управление закупками», Выбор поставщика
<p>Занятие 3.2. Компетентность и обучение персонала в системе менеджмента безопасности пищевой продукции</p> <p>6 часов</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Виды, уровни, модели и профили компетенций– Компетентность персонала– Обучение персонала– Указания по вовлечению работников и их компетентности <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 3 документа: Пример модели компетенций, Ведомость аттестации сотрудников, Лист индивидуального обучения <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 2 приложения (вопрос-ответ): Стандарт ISO 10015, Стандарт ISO 10018
<p>Занятие 3.3. Осведомлённость персонала и обмен информацией в системе менеджмента безопасности пищевой продукции</p> <p>6 часов</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Осведомлённость персонала в области СМБПП– Обмен информацией, относящейся к СМБПП <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 3 документа: Лист согласования с политикой в области СМБПП, Журнал регистрации жалоб, Спецификация на сырьё



	Самостоятельная работа: <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
<p>Занятие 3.4. Документированная информация в системе менеджмента безопасности пищевой продукции</p> <p>6 часов</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Общие требования к созданию и актуализации документированной информации– Структура и содержание документированной информации– Управление документированной информацией– Управление записями– Структура документирования и учёта системы HACCP <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 7 документов: Процедура «Управление документированной информацией», Инструкция системы менеджмента безопасности и качества, Перечень документов системы менеджмента безопасности пищевой продукции, Записи по качеству и безопасности в процессе «Закупки», Примеры записей, требуемых ISO 22000:2018, Работа с внешней документацией, Документация системы HACCP <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 3 приложения (вопрос-ответ): Требования стандарта ISO 22000:2018 / ГОСТ Р ИСО 22000-2019 к документированной информации, Рекомендации от Codex Alimentarius, Требования стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001
МОДУЛЬ 4. Производственная деятельность в системе менеджмента безопасности пищевой продукции	
<p>Занятие 4.1. Введение в раздел «Производственная деятельность»</p> <p>4 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Операционное планирование и управление в соответствии со стандартом ISO 22000:2018– Структура раздела 8 – «Производственная деятельность»
<p>Занятие 4.2. Планирование и управление на операционном уровне</p> <p>4 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Требования стандарта ISO 22000:2018 к планированию и управлению на операционном уровне



	<ul style="list-style-type: none">– Основные действия и документы по планированию в области пищевой безопасности <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 2 документа: Руководство по СМБПП (2 примера) <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
<p>Занятие 4.3. Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ/PRP)</p> <p>6 часов</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ/PRP): основные понятия– Требования стандарта ISO 22000 к внедряемым ПОПМ/PRP– Требования стандарта ISO/TS 22002-1 к внедряемым ПОПМ/PRP– Характеристика программ обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ/PRP) <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 1 документ: Программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ/PRP) и наиболее часто встречающиеся опасности, которые распространяются на всю цепь поставок <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 4 приложения (вопрос-ответ): Рекомендации от Codex Alimentarius, Санитария, Борьба с вредителями, Личная гигиена
<p>Занятие 4.4. Система прослеживаемости</p> <p>3 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Система прослеживаемости в пищевой отрасли: основные понятия– Основные положения стандарта ISO 22005:2007– Идентификация и прослеживаемость в пищевой отрасли– Документированная информация системы прослеживаемости в пищевой отрасли



	<p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 4 документа: Пример схемы прослеживаемости, Процедура «Идентификация и прослеживаемость», Журнал учета прихода сырья/вспомогательных материалов, Требования к продукции <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 1 приложение (вопрос-ответ): Рекомендации от Codex Alimentarius
<p>Занятие 4.5. Готовность к чрезвычайным ситуациям и реагирование на них</p> <p>3 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Чрезвычайные ситуации в области безопасности пищевой продукции: основные понятия– Реагирование на чрезвычайные ситуации и аварии в области безопасности пищевой продукции– Документированная информация для управления авариями и чрезвычайными ситуациями в области безопасности пищевой продукции <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 6 документов: Процедура «Готовность к аварийным и чрезвычайным ситуациям», Алгоритм действий персонала в аварийных и чрезвычайных ситуациях, План реагирования при возникновении аварийных и чрезвычайных ситуаций, Форма журнала регистрации аварийных и чрезвычайных ситуаций, Схема оповещения в случае возникновения аварийных ситуаций, Протокол аварийной учебной ситуации <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 3 приложения (вопрос-ответ): Биотерроризм, Экологические происшествия, Чрезвычайные ситуации, угрожающие здоровью населения
<p>Занятие 4.6. Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей ШАГИ 2-5 НАССР</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Цели и задачи группы НАССР (группы безопасности пищевой продукции)– Описание продукта



<p>6 часов</p>	<ul style="list-style-type: none">- Действия по указанию предусмотренного применения продукта- Построение схемы последовательности операций (технологической схемы)- Актуализация информации, являющейся основой ПОПМ и плана управления опасностями (ККТ/ППОПМ) <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">- 9 документов: Вопросы для описание готового продукта и их характеристика, Спецификация на продукт, Описание готового продукта, Описание предполагаемого использования продукта, Технологическая схема, Блок-схема производства мороженого, Блок-схема производства соков в стеклянных бутылках, Технологическая схема «Производство блинчиков», Верификация технологической схемы <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">- Задания- Правильные ответы <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 приложение (вопрос-ответ): Рекомендации от Codex Alimentarius
<p>Занятие 4.7. Анализ опасностей и валидация мероприятий ШАГ 6 НАССР</p> <p>4 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">- Идентификация опасностей- Оценка опасностей- Классификация мероприятий по управлению идентифицированными опасностями- Выбор и валидация мероприятий по управлению идентифицированными опасностями <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">- 9 документов: Примеры типовых опасных факторов, характерных для кондитерской промышленности. Примеры типовых опасных факторов, характерных для мясной промышленности. Примеры типовых опасных факторов, характерных для птицеперерабатывающей промышленности. Примеры опасных факторов, характерных для сахарной промышленности. Примеры опасных факторов, характерных для хлебобулочных предприятий. Пример описания опасных факторов при анализе сырья. Обоснование критических пределов. Валидация плана НАССР / ППОПМ. Примеры форм таблиц: «Перечень ПОПМ», «Анализ рисков по технологическим схемам. Выбор ККТ», «Анализ рисков сырья. Выбор ККТ», «Перечень ППОПМ», «План НАССР»



	<p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 1 приложение (вопрос-ответ): Рекомендации от Codex Alimentarius
<p>Занятие 4.8. План управления опасностями (план НАССР/ППОПМ) ШАГИ 7,8</p> <p>3 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– План управления опасностями: общие положения– Определение критических контрольных точек (ККТ)– Установление критических пределов для ККТ и критериев действия для ППОПМ– Разработка плана НАССР– Разработка плана ППОПМ <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 6 документов: Критические пределы, Примеры критических контрольных точек (ККТ), «Дерево решений», План НАССР/ППОПМ, Список контрольных вопросов к плану НАССР, План ППОПМ <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 1 приложение (вопрос-ответ): Рекомендации от Codex Alimentarius
<p>Занятие 4.9. Управление мониторингом и измерениями ШАГ 9 ШАГ 11 НАССР</p> <p>3 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Общие требования к мониторингу в ККТ и ППОПМ– Системы мониторинга в ККТ и ППОПМ– Ресурсы для мониторинга и измерения <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 5 документов: Система мониторинга для каждой ККТ, Система мониторинга для каждой ППОПМ, Содержание процедуры «Метрологическое обеспечение производства продукции», Пример перечня средств измерений, подлежащих поверке и калибровке, Пример графика проверки средств измерений <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы



	Дополнительно: <ul style="list-style-type: none">– 2 приложения (вопрос-ответ): Рекомендации от Codex Alimentarius, ISO 10012
Занятие 4.10. Верификация, связанная с ПОПМ и планом управления опасностями ШАГ 11 HACCP 3 часа	Термины и определения Лекция и видеоурок по вопросам: <ul style="list-style-type: none">– Верификация в системе HACCP/СМБПП: основные понятия– Проверки (верификация) плана управления опасностями Примеры из практики: <ul style="list-style-type: none">– 2 документа: Проверочные процедуры, Верификация ПОПМ Самостоятельная работа: <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы Дополнительно: <ul style="list-style-type: none">– 1 приложение (вопрос-ответ): Рекомендации от Codex Alimentarius, ISO 10012
Занятие 4.11. Управление несоответствиями продукта и процесса ШАГ 10 HACCP 3 часа	Термины и определения Лекция и видеоурок по вопросам: <ul style="list-style-type: none">– Управление несоответствиями: основные понятия– Коррекция и корректирующие действия– Обращение с потенциально опасными продуктами– Изъятие/отзыв потенциально опасных продуктов Примеры из практики: <ul style="list-style-type: none">– 5 документов: Управление несоответствиями, Корректирующие действия по возможным отклонениям, Форма решения об утилизации несоответствующей продукции, Форма разрешения на отклонение, Формы регистрации несоответствий для каждого источника Самостоятельная работа: <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы Дополнительно: <ul style="list-style-type: none">– 1 приложение (вопрос-ответ): Рекомендации от Codex Alimentarius, ISO 10012
МОДУЛЬ 5. Оценка результатов деятельности системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Занятие 5.1. Мониторинг, измерение, анализ и оценка	Термины и определения



<p>4 часа</p>	<p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Общий перечень требований стандарта ISO 22000:2018 к мониторингу, измерению, анализу и оценке– Действия, необходимые для выполнения требований стандарта ISO 22000:2018 по мониторингу, измерению, анализу и оценке– Объекты мониторинга и измерения– Анализ и оценка данных– Статистические методы анализа <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 7 документов: Контрольный лист, Контрольная диаграмма / карта (карта Шухарта), Диаграмма причин и следствий (диаграмма Исикавы), Диаграмма Парето, Гистограмма распределения показателей, Диаграмма разброса показателей, Стратификация (расслоение) <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 1 приложение (вопрос-ответ): Приложение к процедуре «Метрологическое обеспечение». Перечень средств измерений, подлежащих контролю и надзору
<p>Занятие 5.2. Внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции</p> <p>4 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Требования к внутренним аудитам и аудиторам– Порядок планирования внутренних аудитов– Порядок проведения внутренних аудитов <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 6 документов: Приказ о внутреннем аудите, Годовой график внутренних аудитов СМБПП, Программа внутренних аудитов СМБПП, План внутреннего аудита, Отчет по результатам внутреннего СМБПП на основе требований ISO 22000:2018, План корректирующих действий по устранению замечаний и выполнению рекомендаций <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– 2 приложения (вопрос-ответ): Рекомендации от Codex Alimentarius, ISO 19011



<p>Занятие 5.3. Анализ со стороны руководства</p> <p>3 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Общие требования стандарта ISO 22000:2018 к анализу со стороны руководства– Входные данные анализа со стороны руководства– Выходные данные анализа со стороны руководства <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 1 документ: Анализ со стороны высшего руководства <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
<p>Занятие 5.4. Улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции</p> <p>3 часа</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Несоответствия и корректирующие действия– Постоянное улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции– Актуализация системы менеджмента безопасности пищевой продукции <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">– 2 документа: Отчет аудита третьей стороны, Улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
<p>Модуль 6. Требования к заинтересованным сторонам в рамках схемы сертификации FSSC 22000 (для производства пищевых продуктов)</p>	
<p>Занятие 6.1. Дополнительные требования схемы сертификации FSSC 22000 (v.5.1) для производства пищевых продуктов</p> <p>18 часов</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">– Управление услугами и закупаемыми материалами– Маркировка продукции– Продовольственная защита– Предотвращение мошенничества с продуктами питания– Использование логотипа– Управление аллергенами– Мониторинг окружающей среды– Хранение и распространение– Контроль опасностей и меры по предупреждению перекрестного загрязнения



	<ul style="list-style-type: none">- Верификация ПОПМ (PRP – prerequisite programme)- Разработка продуктов <p>Примеры из практики:</p> <ul style="list-style-type: none">- 9 документов: Процедура «Управление закупками» (лист «Содержание», пример), Процедура «Защита продуктов питания, бдительность и биотерроризм» (лист «Содержание», пример), Процедура «Управление фальсификацией» (лист «Содержание», пример), Процедура «Проектирование и разработка продукции» (лист «Содержание», пример), Плана TACCP (пример)- Плана VACCP (пример), Алгоритм разработки новых продуктов (пример), Оценка уязвимости и рисков в рамках фальсификации (пример), Оценка значимости рисков по фальсификации (пример) <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">- Задания- Правильные ответы
<p>Занятие 6.2. FSSC 22000 (v.6): обзор дополнительных требований схемы сертификации для производства пищевых продуктов 14 часов</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">- Управление услугами икупаемыми материалами- Маркировка продукции и печатные материалы- Продовольственная защита- Предотвращение мошенничества с продуктами питания- Использование логотипа- Управление аллергенами- Мониторинг окружающей среды- Культура пищевой безопасности и качества- Контроль качества- Транспортировка, хранение и складирование- Контроль опасностей и меры по предупреждению перекрестного загрязнения- Верификация ПОПМ (PRP – prerequisite programme)- Проектирование и разработка продуктов- Управление оборудованием- Пищевые потери и отходы- Требования к коммуникации <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">- Задания- Правильные ответы
<p>Занятие 6.3. Обзор требований к сертификационным и</p>	<p>Термины и определения</p> <p>Лекция и видеоурок по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none">- Обзор требований к сертификационным органам



аккредитационным органам, обучающим организациям 4 часа	<ul style="list-style-type: none">– Обзор требований к аккредитационным органам– Обзор требований к обучающим организациям– Заключение <p>Дополнительно:</p> <ul style="list-style-type: none">– Приложение: ISO 22003-1:2022: вопрос-ответ <p>Самостоятельная работа:</p> <ul style="list-style-type: none">– Задания– Правильные ответы
МОДУЛЬ 7. Практика применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции	
Занятие 7.1. Сквозной пример – «Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе ISO 22000» 1 час	Этап 0. Разработка и согласование плана работ по разработке и внедрению СМБПП Этап 1. Анализ окружающей среды (контекста) организации Этап 2. Формирование/корректировка политики, целей и области применения системы менеджмента безопасности пищевой продукции Этап 3. Формирование/корректировка, согласование и утверждение ландшафта процессов (схемы процессов) Этап 4. Операционное планирование и управление Этап 5. Заключительный внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции Этап 6. Анализ со стороны высшего руководства Этап 7. Улучшение СМБПП
Занятие 7.2. Сквозной пример – «Дополнительные требования схемы сертификации FSSC 22000 (v.5.1)» 1 час	Этап 8. Реализация дополнительных требований схемы сертификации FSSC 22000 (v.5.1)
Занятие 7.3. Специализированный сервис для проведения аудитов и управления несоответствиями (GRAIT Audit) 1 час	Характеристика GRAIT Audit
Занятие 7.4. Специализированный сервис для оптимизации бизнес-процессов (GRAIT Process) 1 час	Характеристика GRAIT Process



МОДУЛЬ 8. Видеокурс «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе FSSC 22000: теория и практика» (в записи) ~ 16 часов	
Часть 1 ~ 3 часа	– Введение в систему менеджмента безопасности пищевой продукции
Часть 2 ~ 2,5 часа	– Общие требования к системе безопасности пищевой продукции
Часть 3 ~ 1,5 часа	– Обеспечение системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Часть 4 ~ 5,5 часов	– Производственная деятельность в системе менеджмента безопасности пищевой продукции
Часть 5 ~ 1,5 часа	– Оценка результатов деятельности системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Часть 6 ~ 2 часов	– Требования к заинтересованным сторонам в рамках схемы сертификации FSSC 22000 (для производства пищевых продуктов)
МОДУЛЬ 9. Аттестация ~ 3 часа	
Тест часть 1 ~ 0,5 часа	– Введение в систему менеджмента безопасности пищевой продукции
Тест часть 2 ~ 0,5 часа	– Общие требования к системе безопасности пищевой продукции
Тест часть 3 ~ 0,5 часа	– Обеспечение системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Тест часть 4 ~ 0,75 часа	– Производственная деятельность в системе менеджмента безопасности пищевой продукции
Тест часть 5 ~ 0,5 часа	– Оценка результатов деятельности системы менеджмента безопасности пищевой продукции
Тест часть 6 ~ 0,25 часа	– Требования к заинтересованным сторонам в рамках схемы сертификации FSSC 22000 (для производства пищевых продуктов)
МОДУЛЬ 10. Файлы для скачивания	
1. Программа курса 2. Словарь терминов 3. Рабочая тетрадь 4. Подарок от ИнтерКонсалт. Шаблоны форм для заполнения (22 шаблона)	

Примечания к программе:

1. Достаточное количество примеров приводится непосредственно в лекциях и видеоуроках (помимо раздела «Примеры из практики»).
2. В разделе «Примеры из практики» представлены необходимые для поддержки теоретического материала фрагменты документов и полные версии документов.



Компетенции в результате освоения программы

Изучение материала онлайн-курса способствует формированию следующих взаимосвязанных и взаимозависимых **компетенций специалиста по внедрению систем менеджмента безопасности пищевой продукции на основе ISO 22000 (включая требования FSSC 22000)**:

- компетенция 1: «Определение требований к безопасности пищевой продукции»;
- компетенция 2: «Определение базовых требований к функционированию системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) на основе ISO 22000»;
- компетенция 3: «Разработка рекомендаций к производственной деятельности в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) на основе ISO 22000»;
- компетенция 4: «Разработка рекомендаций к оценке функционирования и способам улучшения системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП)»;
- компетенция 5: «Разработка требований к заинтересованным сторонам в рамках схемы сертификации FSSC 22000 (для производства пищевых продуктов)».

Навыки специалиста в рамках этих компетенций приведены в таблице ниже.

Компетенция	Чему Вы научитесь
Компетенция 1: «Определение требований к безопасности пищевой продукции»	<ul style="list-style-type: none">✓ Использовать на практике национальные, межгосударственные и международные документы по управлению безопасностью пищевой продукции✓ Использовать на практике рекомендации Codex Alimentarius о гигиене пищевой продукции✓ Использовать на практике схему сертификации FSSC 22000 и стандарт ISO 22000✓ Определять опасные факторы (биологические, химические, физические) в системе HACCP✓ Определять последовательность внедрения принципов HACCP (ХАССП) РЕЗУЛЬТАТ: Умение применять требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции
Компетенция 2: «Определение базовых требований к функционированию системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) на основе ISO 22000»	<ul style="list-style-type: none">✓ Использовать на практике стандарты системы менеджмента безопасности пищевой продукции серии ISO 22000✓ Использовать на практике принципы системы менеджмента безопасности пищевой продукции✓ Использовать на практике процессную модель при построении системы менеджмента безопасности пищевой продукции✓ Определять внутренние и внешние факторы среды организации и их влияние на систему менеджмента безопасности пищевой продукции✓ Определять политику и цели организации в области безопасности пищевой продукции✓ Определять действия в отношении рисков и возможностей в системе менеджмента безопасности пищевой продукции✓ Планировать изменения в системе менеджмента безопасности пищевой продукции



Компетенция	Чему Вы научитесь
	<ul style="list-style-type: none">✓ Определять требования к ресурсам системы менеджмента безопасности пищевой продукции (человеческие ресурсы, инфраструктура, производственная среда, разработанные вне организации элементы СМБПП, получаемые извне процессы и продукты/услуги)✓ Определять требования к компетентности, обучению и осведомлённости персонала, порядку обмена информацией в системе менеджмента безопасности пищевой продукции✓ Определять требования к документированной информации в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (создание, актуализация и управление)✓ Определять структуру документирования и учёта системы НАССР <p>РЕЗУЛЬТАТ: Умение определять базовые требования к функционированию системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) на основе ISO 22000</p>
<p>Компетенция 3: «Разработка рекомендаций к производственной деятельности в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) на основе ISO 22000»</p>	<ul style="list-style-type: none">✓ Использовать на практике стандарты системы менеджмента безопасности пищевой продукции серии ISO 22000✓ Разрабатывать рекомендации по планированию и управлению в области безопасности пищевой продукции✓ Применять требования стандартов серии ISO 22000 к внедряемым программам обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ/PRP)✓ Разрабатывать рекомендации в области идентификации и прослеживаемости в пищевой отрасли✓ Разрабатывать рекомендации в области безопасности пищевой продукции по готовности к чрезвычайным ситуациям и реагированию на них✓ Разрабатывать рекомендации по предварительным мероприятиям, позволяющим провести анализ опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции✓ Разрабатывать рекомендации по управлению опасностями, угрожающими безопасности пищевой продукции (идентификация и оценка опасностей, выбор мероприятий – ППОПМ и ККТ, валидация мероприятий)✓ Разрабатывать план управления опасностями (план НАССР/ППОПМ)✓ Разрабатывать рекомендации по управлению мониторингом и измерениями в ККТ и ППОПМ✓ Разрабатывать рекомендации по верификации, связанной с ПОПМ и планом управления опасностями✓ Разрабатывать рекомендации по управлению несоответствиями продукта и процесса <p>РЕЗУЛЬТАТ: Умение разрабатывать рекомендации к производственной деятельности в системе менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) на основе ISO 22000</p>



Компетенция	Чему Вы научитесь
Компетенция 4: «Разработка рекомендаций к оценке функционирования и способам улучшения системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП)»	<ul style="list-style-type: none">✓ Использовать на практике стандарты и нормативные документы серии ISO 22000, которые связаны с безопасностью пищевой продукции✓ Разрабатывать рекомендации к мониторингу, измерению, анализу и оценке в системе менеджмента безопасности пищевой продукции✓ Разрабатывать рекомендации к порядку планирования и проведения внутренних аудитов в системе менеджмента безопасности пищевой продукции✓ Разрабатывать рекомендации к анализу со стороны руководства в системе менеджмента безопасности пищевой продукции✓ Разрабатывать рекомендации по улучшению системы менеджмента безопасности пищевой продукции <p>РЕЗУЛЬТАТ: Умение разрабатывать рекомендации к оценке функционирования и способам улучшения системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) на основе ISO 22000</p>
Компетенция 5: «Разработка требований к заинтересованным сторонам в рамках схемы сертификации FSSC 22000 (для производства пищевых продуктов)»	<ul style="list-style-type: none">✓ Разрабатывать дополнительные требования схемы сертификации FSSC 22000 (v.5.1) для производства пищевых продуктов✓ Разрабатывать дополнительные требования схемы сертификации FSSC 22000 (v.6) для производства пищевых продуктов <p>РЕЗУЛЬТАТ: Умение разрабатывать дополнительные требования схемы сертификации FSSC 22000 (v.5.1 и v.6) для производства пищевых продуктов</p>