

Программа вебинара  
«ВВЕДЕНИЕ В ISO 22000:2018»

Срок обучения: 2 часа.

В результате обучения Вы сможете (Цель вебинара):

- Изучить предпосылки возникновения концепции пищевой безопасности
- Понять основную структуру стандарта ISO 22000:2018
- Понять роль семи принципов менеджмента при внедрении СМПБ
- Узнать ключевые этапы, шаги и принципы построения СМПБ
- Разобрать суть анализа пищевых опасностей
- Понять основные отличия между PRP, OPRP и HACCP
- Разобраться в этапах внедрения системы менеджмента пищевой безопасности (СМПБ)

**Содержание:**

- Цель и задачи СМПБ
- Роль и значение управления пищевой безопасностью
- Основные этапы построения системы менеджмента безопасности пищевой продукции
- Принципы менеджмента
- Структура стандарта
- Модель стратегического менеджмента (в т.ч. Контекст организации, Политика и Цели пищевой безопасности)
- Основные поддерживающие механизмы СМПБ (управление ресурсами, компетентностью, коммуникациями, осведомленностью, документацией)
- PRP – программы предварительных условий
- OPRP – операционные программы предварительных условий
- HACCP – анализ опасностей и контрольно-критические точки

**Сертификат**

По результатам обучения выдается сертификат международного образца

**Преподаватель**

**Ильдар Инелеев**

Подготовка и опыт работы:

- ✚ Высшее инженерно-техническое образование
- ✚ Ведущий Аудитор IRCA (UK)
- ✚ Руководитель Органа сертификации систем менеджмента CERT International (Словакия)
- ✚ Главный аудитор TÜV International Certification (Германия)
- ✚ Ведущий тренер международной тренинговой компании CERT Academy
- ✚ Общий стаж работы более 30 лет в различных отраслях
- ✚ Опыт проведения: более 200 аудитов и 500 тренингов в странах СНГ и дальнем зарубежье

