

Программа вебинара

«МЕНЕДЖЕР / ВНУТРЕННИЙ АУДИТОР СМПБ ПО ISO 22000:2018»

Срок обучения: 4 дня по 4 часа.

Общее количество часов: 16 часов.

В результате обучения Вы сможете (Цель обучения):

- Понять, что такое – ХОРОШАЯ система менеджмента пищевой безопасности (СМПБ)
- Разобрать, что такое Контекст организации и как его правильно определять
- Понять, как делать анализ опасностей и оценивать риски для управления ими
- Узнать сколько PRP (ППУ – программы предварительных условий) требуется в организации
- Научиться строить правильные блок-схемы
- Разобраться в сходствах и различиях между ORPR (ОППУ – операционные программы предварительных условий) и НАССР (анализ опасностей и контрольно-критических точек);
- Детально разобраться что такое НАССР
- Понять для чего нужна ККТ (контрольно-критическая точка)
- Изучить методику определения ККТ и разработки плана НАССР
- Понять, как составляется единый План управления опасностями, включающий OPRP и НАССР
- Узнаете ключевые этапы, шаги и принципы построения СМПБ
- Понять зачем нужен внутренний аудит СМПБ
- Научиться правильно подобрать команду внутренних аудиторов
- Научиться правильно задавать вопросы на внутреннем аудите
- Понять как не должен вести себя аудитор
- Разобраться, как начинать и как заканчивать внутренний аудит
- Научиться превращать выявленное несоответствие в улучшение СМПБ
- Понять в чем секрет правильного анализа СМПБ со стороны высшего руководства

Содержание:

- Цель и задачи СМПБ
- Роль и значение управления пищевой безопасностью
- Основные этапы построения системы менеджмента безопасности пищевой продукции
- Контекст организации
- Роль руководителей в СМПБ
- Политика и Цели пищевой безопасности
- Управление ресурсами (люди, инфраструктура, производственная среда, закупки)
- Управление компетентностью, коммуникациями, осведомленностью, документацией
- Подготовленность к чрезвычайным ситуациям
- Разработка или выбор PRP
- Анализ пищевых опасностей и оценка риска, управление рисками
- Выбор мер управления OPRP и НАССР
- Определение ККТ и разработка плана НАССР
- OPRP (операционные программы предварительных условий)
- Управление несоответствиями
- Отзыв (изъятие) небезопасной продукции
- Измерение, мониторинг, анализ и оценка показателей пищевой безопасности
- Внутренний аудит СМПБ
- Анализ СМПБ со стороны руководства
- Улучшение СМПБ
- Практические работы
- Экзамен

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

