

**ECE Centrus** since 2004 e-mail: natalia.golka@gmail.com



**EUROPEJSKIE CENTRUM EDUKACYJNE**

**05-077 Warszawa, ul. Bursztynowa 12 tel. +48 602 123 286, NIP 822-187-93-31**

### **Международные курсы повышения квалификации на тему:**

„Эксперт и внутренний аудитор Системы управления безопасностью пищевых продуктов в соответствии с требованиями системы НАССР, ISO 22000:2018 и FSSC 22000 ver. 5

**РУП «Витебский ЦСМС», г. Витебск, 2-4 марта 2020г.**

#### **Авторы и ведущие курс:**

**1. Йоанта Ковальска**- ведущий аудитор систем управления ISO9001, ISO 22000, ISO/IEC 17025, FSSC 22000, BRC FOOD, IFS FOOD, GMP+, доктор с/х. наук, сотрудница факультета наук о пищевых продуктах, кафедра оценки качества пищевой продукции Варшавского государственного с/х университета, специалист и разработчик 3 –этапного курса по сенсорному анализу.

- С 2013 года сотрудничает с Европейским образовательным центром «ЦЕНТРУС» и проводит обучение для специалистов белорусского пищевого сектора в Республике Польша и обучение для пищевых предприятий на территории Республики Беларусь;

**2. Наталья Голка**— Директор центра «ЦЕНТРУС», кандидат филологических наук, магистр экономических наук, выпускница МГУ им. Ломоносова, создатель и выпускница 2-годичной Польско-российской программы для топ-менеджеров «Мастер бизнес администрирования - MBA, синхронный переводчик- польский/русский, ведущий аудитор систем СМК ИСО 9001. С 2004 года проводит образовательные отраслевые программы для специалистов пищевого сектора Республики Беларусь.

## **ПРОГРАММА**

### **I день - понедельник**

#### **9:00-10:30**

1. Знакомство со специалистом и участниками, составление списка вопросов, презентация целей и программы курса повышения квалификации
2. Угрозы и опасности в процессе производства пищевых продуктов
3. Методы проведения контроля и аудитов с целью идентификации угроз (практические задания)
  1. Система НАССР - принципы, внедрение, управление документацией
  2. Рекомендации в соответствии с Codex Alimentarius, Надлежащая гигиеническая практика (GHP)
  3. Внедрение и документация Системы НАССР (практические задания )

#### **13:00-14:00**

1. перерыв

#### **14:00-16:45**

1. Работа в группах :
  - a) принципы – план НАССР, предварительные операционные программы
  - b) техническая характеристика сырья и продуктов,
  - c) формирование технологического процесса,
  - d) идентификация угроз для отдельных производственных процессов,
  - e) управление риском – идентификация контрольных точек( CP) и критических контрольных точек (CCP) в рамках тех.процесса
  - f) документирование плана НАССР

### **II день- вторник**

#### **9:00-10:30**

1. Введение в схему FSSC 22000 ver 5 – анализ требований

2. Требования к аудируемым организациям – предварительная программа, операционные предварительные программы, план HACCP и дополнительные требования в соответствии с FSSC 22000.
3. Система управления качеством в соответствии с ISO 9001:2015 – требования (практические задания)
4. работа в группах – планирование пищевой продукции в соответствии с требованиями FSSC 22000, ISO 22000 и серией ISO/TS 22002-1
  - a) здания и их местонахождение
  - b) схема помещений и производственная площадка
  - c) подключение к вентиляции, воде и энергии
  - d) устранение отходов
  - e) оборудование, мойка, поддержание бесперебойной работы
  - f) управление закупками
  - g) противодействие перекрестному заражению

**10:45 – 11:00** перерыв

1. работа в группах -планирование пищевой продукции в соответствии с требованиями FSSC 22000, ISO 22000 и серией ISO/TS 22002-1
  - h) очистка и мойка
  - i) противодействие вредителям
  - j) гигиена персонала и социальных помещений
  - k) вторичная переработка (rework)
  - l) изъятие продукта
  - m) хранение
  - n) информация о продукте и осведомленность потребителя
  - o) защита пищевых продуктов, биотерроризм

**11:00-13:00**

1. внутренний аудит в соответствии с требованиями ISO 19011
2. разработка программ внутренних аудитов с учетом системы управления безопасностью пищевой продукции и системы управления качеством - (практические задания)
3. подготовка аудитора к аудиту – план аудита, разработка перечня вопросов (практические задания)

**13:00-14:00**

1. перерыв

**14:00-16:45**

1. аудит- открывающее собрание (практические задания)
2. методы проведения аудита– методы сбора доказательств
3. документация по аудиту – Карты несоответствий, наблюдения аудитора, отчет по аудиту (практические задания)

**III день - среда**

**9:00-10:30**

психологические аспекты аудита - введение

1. формирование доверительных отношений во время проведения аудита
2. беспристрастность аудитора
3. методы действия в случае возникновения кризисных ситуаций во время аудита
4. аудит- завершающая встреча (практические задания)

**10:45 – 11:00** перерыв

**11:00-13:00**

**Консультации со специалистами, разбор конкретных случаев на предприятиях**

**13:00-14:00**

1. перерыв

**14:00-16:45**

итоговый экзамен

Вручение сертификатов международного образца

---