

Международный вебинар на тему:

«Требования системы HACCP, ISO 22000:2018, FSSC 22000 ver.5»

Программа:

Дата и время проведения:	Мероприятие
04.02.2021 09:30-09:45	Знакомство со специалистами и участниками, презентация целей и программы курса международного вебинара
09:45-13:00	- Система HACCP - принципы, внедрение, управление документацией. Рекомендации в соответствии с Codex Alimentarius, Надлежащая гигиеническая практика (GHP). Угрозы и опасности в процессе производства пищевых продуктов. - Обзор требований ISO 22000:2018, введение в схему FSSC 22000 ver 5. – принципы СМБПП, мышление на основе рисков, контекст организации, лидерство, поддержка.
13:00-13:30	перерыв
13:30-15:30	-Планирование пищевой продукции в соответствии с требованиями FSSC 22000, ISO 22000 и серией ISO/TS 22002-1. Требования к аудируемым организациям – предварительная программа, управление опасностями, операционные предварительные программы, план HACCP и дополнительные требования в соответствии с FSSC 22000.
15:30-16:30	-Планирование пищевой продукции в соответствии с требованиями FSSC 22000, ISO 22000 - управление мониторингом и измерениями, верификация, управление несоответствиями продукцией и процесса, оценивание пригодности, улучшение и актуализация системы менеджмента безопасности пищевой продукции.