

**Розклад аудиторних занять короткотермінового підвищення кваліфікації у форматі онлайн семінару за темою:**

**за темою: «Актуалізація систем управління безпечністю та якістю харчових продуктів до вимог нових версій стандартів та ISO 22000:2018 (ДСТУ ISO 22000:2020) ISO 9001:2015 (ДСТУ ISO 9001:2015)»**

Дата	Час занять	Тематика
1	2	3
08.02.2021	з 10.00 до 13.00 з перервами через кожні 40 хвилин на 5 – 10 хвилин	<p><b>Сутність, принципи, стандартизація, сфера функціонування систем управління якістю товарів та послуг ISO 9000</b> (історія створення СУЯ, принципи, процесний підхід, технологічні блок-схеми, управління невідповідностями, документація СУЯ, настанова з якості, особливості застосування у різних сферах діяльності, розповсюдження у світі, переваги).</p>
		<p><b>Системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) на принципах НАССР</b> (причини розроблення, покрокове розповсюдження у США, світі, перші національні та міжнародні стандарти, принципи, основні відмінності від СУЯ, поняття єдиного харчового ланцюга, програми передумови з посиланням на GMP, GHP, GLP, порядок розроблення та впровадження СУБХП, група безпечності, технологічні блок-схеми, управління невідповідностями, КТ та КТК. план НАССР, причинно-наслідковий аналіз ризиків, помилки при визначенні КТК і параметрів для керування невідповідностями, документовані процедури безпечності. Законодавство України щодо обов'язкового впровадження СУБХП.</p>
		<p><b>Системи екологічного менеджменту як розвиток системного управління у господарчій діяльності. Інтегровані системи управління</b> (сутність, переваги, складнощі при розробленні та впровадженні).  <b>Удосконалення міжнародних стандартів на системи менеджменту</b> (причини необхідності удосконалення стандартів - аналізування недоліків МС при впровадженні систем у різних країнах та сферах діяльності, огляд нових версій МС на програми-передмови, СУЯ, СУБХП, СУБД тощо, короткий огляд МС).</p>
09.02.2021	з 10.00 до 13.00 з перервами через кожні 40 хвилин на 5 – 10 хвилин	<p><b>Короткий огляд міжнародних, регіональних та національних стандартів щодо вимог до забезпечення передумов для виробництва безпечних харчових продуктів, у т. ч. нової серії ISO/TS 22002.</b></p>
		<p><b>Детальний розгляд вимог ISO/TS 22002, ч. 1 до програм-передумов (ППУ) при промисловому виробництві харчових продуктів</b> (вимоги до територій, планування виробничих та допоміжних приміщень з метою запобігання перехресного забруднення, процедур виробничої гігієни, здоров'я та особистої гігієни працівників, управління зовнішніми поставками та послугами тощо).</p>
		<p><b>Вимоги ISO/TS 22002, ч.2, 3, 4, 5, порівняння з вимогами ч.1</b> (у громадському харчуванні, виробництві с/г продукції (сировини), виготовленні пакування, транспортуванні та</p>

<b>09.02.2021</b>		зберіганні харчових продуктів). <b>Варіанти оформлення документованої інформації програм-передумов ( документовані процедури, робочі інструкції, реєстраційна документація).</b>
<b>10.02.2021</b>	З 10.00 до 13.00 з перервами через кожні 40 хвилин на 5 – 10 хвилин	<b>Поточний стан введення ISO 9001:2015 та ISO 22002:2018 та ISO/TS 22002 у чинність в Україні (варіанти введення – методом прийняття (методом обкладинки) та методом ідентичного перекладу, стан на 01.01.2021 р.).</b> <b>Огляд нововведень у нових версіях ISO 9001:2015 та ISO 22002:2018 у порівнянні з попередніми редакціями (поняття контексту, ризик-менеджменту на 2х рівнях (організаційному та операційному), диференціювання ступеня вимог до процедур і документованої інформації, відповідальність лідерів, підвищення значимості комунікацій, введення вимог щодо валідації та верифікації процедур безпечності, додаткові вимоги щодо дії при надзвичайних подіях, запобігання продовольчого шахрайства тощо).</b> <b>Вимоги щодо постійного удосконалення та поліпшення, роль та відповідальність вищого керівництва.</b>
<b>11.02.2021</b>	З 10.00 до 13.00 з перервами через кожні 40 хвилин на 5 – 10 хвилин	<b>Задачі та повноваження групи безпечності (якості) при актуалізації СУЯіБХП до вимог нових версій ISO 9001:2015 та ISO 22002:2018 (ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 22002:2020). Кінцевий термін виконання вимог щодо актуалізації.</b> <b>Практична реалізація вимог щодо актуалізації документованої інформації (розгляд прикладів оформлення контексту організації у сфері СУЯіБХП, процедур аналізування ризиків та ризик-менеджмент на організаційному рівні, варіант аналізування ризиків на операційному рівні, підвищення суттєвості ОППУ, критерії дії в КТ, мінімізація кількості КТК, критичні межі в КТК, варіанти управління невідповідною продукцією, вилучення та відкликання продукції, призначення контактних осіб тощо).</b>
<b>12.02.2021</b>	З 10.00 до 13.00 з перервами через кожні 40 хвилин на 5 – 10 хвилин	<b>Міжнародна сертифікація СУБХП та СУБіЯХП. Схема FSSC –Q 22000:2019. Вимоги до СУБХП для різних категорій харчового ланцюга.</b> <b>Внутрішній та зовнішній аудити як ефективний інструмент для забезпечення дієвості та удосконалення СУЯ і БХП.</b>

**Примітка:** Тривалість навчання на семінарах включає аудиторні заняття у режимі он-лайн та самостійне опрацювання мультимедійних презентацій і електронних версій перекладів міжнародних стандартів та інших документів, переданих слухачам після першого дня занять.