

ПРЕС-РЕЛІЗ СЕМІНАРУ-ТРЕНІНГУ за темою:
«Впровадження, функціонування, аудит та актуалізація систем менеджменту якості та безпечності харчових продуктів згідно з вимогами ДСТУ ISO 9001:2015 та ISO 22000:2018».



З 15.10 по 19.10 поточного року в інституті відбувся семінар-тренінг з питань впровадження та актуалізації систем менеджменту безпечності та якості харчових продуктів.

На семінарі навчались 20 працівників з 10 підприємств та організацій олійно-жирової, м'ясопереробної та хлібопекарної галузей. Категорії учасників

семінару - від заступників директорів з якості, головних технологів і завідувачів лабораторій до фахівців зі стандартизації та управління якістю та безпечністю.

Заняття проводили завідувач кафедри харчових технологій та інженерії к.т.н Стоянова Людмила Олександрівна та директор інституту, к.т.н. Іващенко Катерина Юріївна.

На всіх підприємствах, які направили на заняття своїх спеціалістів, функціонують інтегровані системи менеджменту якості та безпечності харчових продуктів (СМЯ і БХП), тому основною задачею семінару було визначити практичні кроки з актуалізації цих СМЯ і БХП до вимог нових версій міжнародних стандартів ISO 9001:2015 «Системи менеджменту якості. Вимоги» та ISO 22000:2018 «Системи менеджменту безпечності харчових продуктів. Вимоги до будь якої організації у харчовому ланцюзі».

Слухачі отримали інформацію про досить суттєві нововведення у нових версіях стандартів, детально ознайомились зі змістом ДСТУ ISO 9001:2015 та з ISO 22000:2018 (в авторському перекладі Стоянкової Л.О.), а також з п'ятьма стандартами серії ISO/TS 22002, в яких викладені вимоги до програм-передумов на підприємствах, що виробляють харчові продукти, сировину, корми для тварин, упаковку.

Окремі заняття були присвячені розгляду питань щодо інтеграції СМЯ і БХП у бізнес-процеси організації, визначення внутрішнього контексту підприємства та контексту СМЯ і БХП у цілому, ризик-менеджменту на стратегічному та організаційному рівні, різним методикам аналізування та управління негативними та позитивними ризиками.

На практичних заняттях розглядали перелік, зміст, форму документованої інформації програм-передумов в залежності від асортименту, розміру та

структури підприємства, порядку їх валідації та актуалізації з врахуванням аналізу ризиків.

Як на практичних заняттях, так і під час заліку слухачі засвоювали методи причинно-наслідкового аналізу ризиків і їх наслідків, визначення їх значимості, розробки систем моніторингу та управління невідповідностями в контрольних точках на основі операційних програм управління та/або в критичних контрольних точках за HACCP-планом.

Були розглянуті конкретні задачі і заходи для груп безпечності та керівництва підприємств для актуалізації діючих СМЯ і БХП протягом трьохрічного періоду, встановленого для впровадження нової версії міжнародного стандарту ISO 22000:2018.

На заняттях слухачі ознайомились також з порядком міжнародної сертифікації СМЯ і БХП за стандартами FSSC 22000 I FSSC Q 22000.

За бажанням учасників до програми семінару були включені теми щодо змін у основних законах, обов'язкових до виконання харчовими підприємствами, а також розгляд вимог Технічних регламентів на фасовані товари і маркування харчових продуктів та шляхи їх реалізації.

Кожний учасник семінару отримав електронну версію усіх матеріалів занять та деяких нормативно-правових документів.

По закінченні занять директор інституту вручила кожному учаснику свідоцтво державного зразку про короткотермінове підвищення кваліфікації