

Розклад занять короткотермінових КПК у форматі дистанційного навчально-консультаційного семінару за темою: «Практичні аспекти актуалізації систем управління безпечністю та якістю харчових продуктів до вимог нових версій стандартів ДСТУ ISO 22000:2019 та ДСТУ ISO 9001:2015»

| Дата | Час занять | Тематика |
|-----------------|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| 05.04.21 | з 10.00 годин ранку 4-6 навч. годин з перервами через кожні 40 хвилин на 5 – 10 хвилин | Сутність, принципи, стандартизація, сфера функціонування систем управління якістю товарів та послуг ISO 9000 |
| | | Системи управління безпечністю харчових продуктів (СУБХП) на принципах HACCP (принципи, основні відмінності від СУЯ, поняття єдиного харчового ланцюга, програми передумови, план HACCP, порядок розроблення та впровадження СУБХП, законодавство України щодо обов'язкового впровадження СУБХП |
| | | Інтегровані системи менеджменту |
| | | Удосконалення міжнародних стандартів на системи менеджменту |
| 06.04.21 | з 10.00 годин ранку 4-6 навч. годин з перервами через кожні 40 хвилин на 5 – 10 хвилин | Поточний стан введення ISO 9001:2015 та ISO 22002:2018 та ISO/TS 22002 у чинність в Україні методом обкладинки та ідентичного перекладу |
| | | Огляд нововведень у нових версіях ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 22000:2019 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 дій при надзвичайних подіях, запобігання продовольчого шахрайства тощо) |
| | | Короткий огляд міжнародних стандартів нової серії ISO/TS 22002 щодо вимог до забезпечення передумов для виробництва безпечних харчових продуктів, у т. ч. 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. |
| | | Варіанти оформлення документованої інформації програм-передумов (documentsed procedures, working instructions, registration documentation) |
| 07.04.21 | з 10.00 годин ранку 4-6 навч. годин з перервами через кожні 40 | Контекст (середовище функціонування) організації у сфері безпечності та якості харчових продуктів |
| | | Сутність ризик-менеджменту Принципи та схеми ризик-менеджменту згідно з МС ISO 31000:2018 |

| | | |
|-----------------|--|--|
| | хвилин на 5 – 10 хвилин | Огляд МС ISO/IEC 31010:2019 «Менеджмент ризиків. Методи оцінювання» Розгляд деяких методів ідентифікації ризиків Розгляд основних методів оцінювання ризиків Критерії ризиків. Варіанти реагування на ризики |
| 08.04.21 | з 10.00 годин ранку 4-6 навч. годин з перервами через кожні 40 хвилин на 5 – 10 хвилин | 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 Практична реалізація вимог щодо актуалізації документованої інформації СУЯіБХП <i>(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, тощо)</i> |
| 09.04.21 | з 10.00 годин ранку 4-6 навч. годин з перервами через кожні 40 хвилин на 5 – 10 хвилин | Міжнародна сертифікація СУБХП та СУБіЯХП. Схема FSSC –Q 22000:2019. Вимоги до СУБХП для різних категорій харчового ланцюга. Внутрішній та зовнішній аудити як ефективний інструмент для забезпечення дієвості та удосконалення СУЯ і БХП |