



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД ОСВІТИ
«ОДЕСЬКИЙ ІНСТИТУТ ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ОСВІТИ»
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

вул. Балківська, 54, м. Одеса, 65006, Тел./факс (0482) 39 02 76

e-mail: oipto@eurocom.od.ua

«29» березня 2018 р. № 01/27

Керівнику підприємства

Щодо семінару-тренінгу
з питань впровадження та
актуалізації систем НАССР

Згідно з Законом «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» обов'язковим для всіх харчових підприємств є розробка і впровадження до кінця 2018р. систем менеджменту безпечністю харчових продуктів (СМБХП) згідно з вимогами стандарту ISO 22000. Для підприємств, на яких впроваджена СМБХП чи інтегрована система менеджменту безпечності та якості харчових продуктів, важлива її актуалізація до вимог нових версій **ISO 9001:2015 та ISO 2200:2017**.

Для надання допомоги харчовим підприємствам у вирішенні цих питань інститут організує семінари тренінги.

В рамках семінару будуть проведені як теоретичні заняття з огляду міжнародних і національних стандартів, так і практичні заняття зі створення ефективних систем, включаючи програми-передумови, операційні програми моніторингу і менеджменту технологічних процесів, визначення та обґрунтування критичних контрольних точок (ККТ) на прикладі технологічних схем виготовлення консервованої, виноробної, хлібопекарної, м'ясної, кондитерської продукції тощо і розроблення операційних програм та НАССР-планів, порядок актуалізації функціонуючих СМЯ і БХП до вимог нових версій міжнародних стандартів. Будуть надані рекомендації щодо внутрішнього аудиту (ISO 19011) та постійного удосконалення систем, різних схем сертифікації та ресертифікації, у т.ч. міжнародної за стандартом FSSC 22000.

Графік проведення семінарів-тренінгів у I півріччі 2018 року

№ п/п	Категорія спеціалістів	Кількість днів, годин	Строк навчання
1.	Спеціалісти і фахівці з якості та безпечності ХП (семінари-тренінги з питань впровадження і функціонування систем менеджменту якості та безпечності харчових продуктів за новими версіями стандартів)	5/40	23.04 - 27.04 18.06-22.06

Програма семінарів на звороті.

По закінченню семінару всі слухачі отримують пакет документації, використаний при проведенні занять, в електронному вигляді та свідоцтва державного зразку.

Вартість навчання становить 2500 грн. без ПДВ (п.5.1.3. ст.5 Закону України про ПДВ від 03.04.1997 р. №161/97-ВР з урахуванням змін та доповнень на 25.01.2007 р.).

Навчання для спеціалістів підприємств, які входять до складу «Укрпродспілка», «Укркондитер», Всеукраїнська асоціація пекарів, «Укрм'ясо», «Укрхлібпром» здійснюється за рахунок держбюджету, а при бажанні отримати свідоцтво державного зразку слід сплатити вартість бланку 30,60 гривень (у т.ч. ПДВ 5 грн. 10 коп).

Наша адреса: 65006, м. Одеса, вул. Балківська, 54, Проїзд від залізничного вокзалу: трамвай №5, тролейбус №8, автобус № 208 до зупинки «Автовокзал».

Тел. для довідок: (067) 921-95-20; 066 851 55 94 – зав. кафедри харчових технологій Стоянова Людмила Олександрівна, 096 793 17 71; 066 357 01 34 – заст. директора Максименко Олена Володимирівна, 098 231 78 97 – нач. навчального відділу Бабич Наталія Євгенівна

Директор

Івашенко К.Ю.

Програма семінару-тренінгу:

1. Основні вимоги щодо впровадження систем менеджменту безпеки харчових продуктів на підприємствах агропромислового комплексу України в світлі дії закону «Про основні принципи та вимоги до безпеки харчових продуктів».

2. Методологія систем менеджменту якості та безпеки харчових продуктів. Основні принципи, ключові елементи, порядок оприлюднення системи менеджменту безпеки харчових продуктів (СМБХП).

3. Огляд міжнародних стандартів. Нововведення у версії стандарту ISO 22000:2017 у порівнянні з попередньою версією: ризикорієнтоване мислення як на технологічному, так і на організаційному рівні, контекст організації як обґрунтування розширення сфери дії СМБХП, градація регламентації вимог, документована інформація тощо.

4. Програми – передумови (ППУ) згідно з стандартами серії ISO/TS 22002 як основний елемент системи менеджменту безпеки харчових продуктів (СМБХП).

5. Практичні заняття:

a) Створення робочої групи HACCP, визначення політики, аналіз виробництва, аналіз ризиків на організаційному рівні і розробка та реалізація ППУ для приведення виробництва у відповідність з вимогами ISO/TS22002.

b) Визначення контексту організації, сфери дії СМБХП.

c) Розробка технологічних блок-схем, систем моніторингу технологічних процесів, операційної програми управління процесами.

d) Аналіз ризиків на технологічному рівні, визначення суттєвих ризиків, визначення критичних контрольних точок. Розробка плану управління ризиками – HACCP-плану.

e) Склад документованої інформації системи HACCP, різні методологічні підходи до оформлення документів системи. Реєстраційна документація. Індексція документів, порядок внесення змін і поправок.

f) Спрощені схеми впровадження систем менеджменту безпеки харчових продуктів в залежності від асортименту та характеру виробництва.

6. Інтегровані системи СМЯ і БХП згідно з міжнародними стандартами ISO 22000:2017 та ISO 9001:2015. Актуалізація функціонуючих систем до вимог нових версій міжнародних стандартів.

7. Добровільність сертифікації СМБХП для внутрішнього ринку та обов'язковість - за умови експорту продукції. Порядок міжнародної сертифікації СМБХП за стандартом FSSC 22000.

8. Роль керівництва у забезпеченні ефективного функціонування систем менеджменту. Навчання персоналу.

9. Верифікація ефективності функціонування системи менеджменту безпеки (аудит), види аудиту, постійне удосконалення за результатами перевірок.

10. Внутрішній аудит як інструмент для удосконалення СМЯ і БХП, порядок проведення аудитів згідно з вимогами.

11. Підготовка до зовнішніх аудитів.

12. Аналіз ефективності СМЯ і БХП вищим керівництвом і удосконалення

Реквізити для розрахунків:

Отримувач:

ДЗО «ОПДО» НУХТ
р/р 31250278105697
за свідоцтва
код ЄДРПОУ 00374350
МФО 820172 ДКСУ в м.
Київ

Отримувач: ДЗО «ОПДО» НУХТ
р/р 31257278205697
за проживання
код ЄДРПОУ 00374350
МФО 820172 ДКСУ в м. Київ