



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: oipdo@ukr.net

« 10» жовтня 2018р. № 01/53

Керівнику підприємства

Щодо семінару-тренінгу
з питань впровадження та
актуалізації СМБХП

Згідно з Законом «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» до кінця 2018р. усі харчові підприємства, включаючи приватні, а також організації громадського харчування (ресторанного бізнесу) повинні впровадити системи 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, слід її актуалізувати до вимог нових версій **ISO 9001:2015 та ISO 2200:2017**. Наш інститут, який має досвід у наданні допомоги харчовим підприємствам у розробці СМБХП, переклав нову версію міжнародного стандарту **ISO 2200:2017**, проаналізував нововведення у нових стандартах на системи менеджменту та визначився з практичними аспектами доопрацювання документованих процедур для актуалізації їх до нових вимог, організує **15 по 19 жовтня** поточного року семінар-тренінг для спеціалістів підприємств харчової галузі з питань якості та безпечності.

В рамках семінару будуть проведені як теоретичні заняття з огляду основних положень міжнародних і національних стандартів у сфері безпечності харчових продуктів, так і практичні заняття з розробки документованих процедур систем, включаючи програми-передумови, операційні програми моніторингу технологічних процесів, визначення та обґрунтування (ККТ) на прикладі технологічних схем виготовлення консервованої, виноробної, хлібопекарної, м'ясної, кондитерської продукції тощо і розроблення операційних програм управління та НАССР-планів, практичні кроки актуалізації функціонуючих СМЯ і БХП до вимог нових версій міжнародних стандартів. Будуть надані рекомендації щодо внутрішнього аудиту (ISO 19011) та постійного удосконалення систем, порядку сертифікації, зовнішнього аудиту та ресертифікації, у т.ч. міжнародної за стандартами FSSC 22000 та FSSC-Q 22000.

Програма семінару на звороті.

По закінченню семінару всі слухачі отримають електронний пакет документації, використаної при проведенні занять та свідоцтва державного зразку.

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

Навчання для спеціалістів підприємств, які входять до складу Асоціацій "Укроліапром", «Укркондпром», «Укрм'ясо» та Всеукраїнської асоціації пекарів, а також ОПХП «Укрхлібпром» здійснюється за рахунок держбюджету, а при бажанні отримати свідоцтво державного зразку слід сплатити вартість бланку свідоцтва 30 грн.60 коп. (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».

Телефони для довідок: (067) 921-95-20; (066) 851 55 94 – завідувач кафедри Стоянова Людмила Олександрівна. (096) 793 17 71; (066) 357 01 34 – заступник директора Максименко Олена Володимирівна. (098) 231 78 97 – начальник навчального відділу Бабич Наталія Євгенівна.

Директор

Івашченко К.Ю.

Програма семінару-тренінгу:

- 1) Закон «Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів» впровадження систем менеджменту безпечності харчових продуктів на підприємствах агропромислового комплексу України.
- 2) Огляд міжнародних стандартів серії у сфері безпечності ХП (програми-переумови, СМЯХП, СМБХП, сертифікація, аудит та ін.). Методологія систем менеджменту якості та безпечності харчових продуктів. Основні принципи, ключові елементи, документовані процедури, реєстраційна документація тощо.
- 3) Нововведення у версіях стандартів **ISO 22000:2017** та **ISO 9001:2015** у порівнянні з попередніми версіями стандартів: ризик орієнтоване мислення як на технологічному, так і на організаційному рівні, контекст організації як обґрунтування розширення сфери дії СМБХП, градація регламентації вимог, розширення вимог до лідерства, документована інформація тощо.
- 4) Програми – передумови (ППУ) згідно з міжнародними специфікаціями серії ISO/TS 22002 та/чи національними санітарними заходами(санітарні правила, порядок медичних оглядів, методичні настанови тощо) - як основний елемент системи менеджменту безпечності 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/TS 22002.*
 - 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 контрольних і критичних контрольних точок, критеріїв дії та критичних меж. Розробка ОППУ та HACCP-плану.*
 - e) *Склад документованої інформації системи HACCP, різні методологічні підходи до оформлення документів системи. Реєстраційна документація. Індксація документів, порядок внесення змін і поправок.*
 - f) *Спроцені схеми впровадження систем менеджменту безпечності 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.
- 7) Практичні заходи з актуалізації функціонуючих систем до вимог нових версій міжнародних стандартів.
- 8) Добровільність сертифікації СМБХП для внутрішнього ринку та обов'язковість - за умови експорту продукції. Порядок міжнародної сертифікації СМБХП за стандартом FSSC 22000.
- 9) Верифікація ефективності функціонування системи менеджменту безпечності (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.

Реквізити для розрахунків:

Отримувач: ДЗО «ОПДО» НУХТ
р/р 31250278105697
за навчання, 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