Программа курса повышения квалификации

**«ТРЕБОВАНИЯ НОВОЙ ВЕРСИИ СТАНДАРТА ГОСТ Р ИСО 22000-2019**

**К СИСТЕМЕ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ**

**ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**(16 часов)**

|  |  |
| --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование разделов** |
|
|  | **Современная концепция обеспечения качества и безопасности продукции.**  |
|  | Характеристика и содержание основных стандартов на системы менеджмента безопасности пищевой продукции. |
|  | Терминология систем менеджмента безопасности пищевой продукции |
|  | Требования к пищевой безопасности по ТР ТС 021/2011, ТР/ТС 022/2013, ТР ТС 005/2011. Обзор методологии и принципов ХАССП. Понятие о надлежащих практиках (GMP, GHP). |
|  | **Система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019** |
|  | Характеристика стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Структура, термины и определения, принципы СМБПП, область распространения |
|  | Анализ изменений требований ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018): среда организации, лидерство, планирование, средства обеспечения, производственная деятельность, оценка результатов деятельности, улучшение |
|  | Реализация процессного подхода в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019 |
|  | Риск-ориентированная деятельность в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019 |
|  | Рекомендации по переходу на новую версию стандарта |
|  | Применение инструментария по внедрению СМБПП: блок-схемы, диаграммы процесса, контрольных карт, метода 5W (5 почему), FMEA-анализа для анализа опасностей и др. |
|  | Аудит СМБПП в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2012 «Руководящие указания по аудиту систем менеджмента». Документирование внутренних аудитов. |
|  | Сертификация СМБПП, схемы проведения |
|  | **Итоговая аттестация в электронной форме**  |