



ПРОГРАММА КУРСА

«Система менеджмента безопасности пищевой продукции. ИСО 22000:2005»

АУДИТОРИЯ КУРСА:

Курс организуется для руководителей и специалистов предприятий, производящих пищевую продукцию, исходное сырье для пищевой продукции, а также вспомогательные материалы и оборудование, используемые в цепочке от производителя пищевой продукции до потребителя.

ЦЕЛЬ КУРСА:

Формирование навыков разработки и внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) в соответствии требованиями стандарта ISO 22000:2005. Отработка навыков разработки плана НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points - «Анализ рисков и критические точки контроля»).

ПРОГРАММА КУРСА:

- Общие проблемы безопасности пищевой продукции
- Законодательная основа безопасности пищевой продукции
- История создания и развития системы НАССР. Роль принципов НАССР в модели менеджмента безопасности пищевой продукции по ISO 22000:2005
- PRP, программы предварительных условий для производства безопасной конечной продукции. Основные типы программ с учетом требований стандарта [ISO/TS 22002-1:2009](#)
- Стандарты серии ISO 22000. Требования стандарта ISO 22000:2005, сравнение с ISO 9001:2008
- Разработка СМБПП в соответствии с требованиями ISO 22000:2005. Этапы внедрения и подготовки к сертификации

РУКОВОДИТЕЛЬ КУРСА:

Лектор учебного центра ТОО «IK Consulting» (Improvement & Knowledge Consulting)

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ КУРСА:

3 дня

ВЫДАВАЕМЫЙ ДОКУМЕНТ:

Документ установленного образца (сертификат или свидетельство)