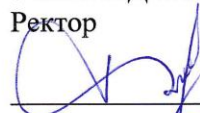


**Автономная некоммерческая образовательная организация
дополнительного профессионального образования
Учебно-консультационный центр «ВНИИС»
(АНОО ДПО УКЦ «ВНИИС»)**

УТВЕРЖДАЮ

Ректор



И.М. Фельдман

15.05.2019



**Учебная программа
повышения квалификации
«Разработка и сертификация
систем менеджмента безопасности
пищевой продукции»**

Москва, 2019 г.

Цель реализации образовательной программы

Целью реализации программы повышения квалификации «Разработка и сертификация систем менеджмента безопасности пищевой продукции» является совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации.

Планируемые результаты обучения

В результате освоения программы слушатель должен приобрести знания, навыки и умения, необходимые для качественного изменения и приобретения новых компетенций, которыми должен обладать специалист по разработке и эксперт по сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции (в случае повышения квалификации) – действующий специалист по разработке и эксперт по сертификации систем менеджмента безопасности пищевой продукции.

Слушатель, прошедший программу обучения, должен обладать знаниями, указанными в нижеприведенном учебном плане.

Содержание программы

Учебный план

№ п/п	Наименование дисциплин, разделов и тем	Всего, час	В том числе		форма контроля
			лекции	практические занятия	
1	2	3	4	5	6
	Часть 1				
1	История вопроса и организация работ	2	2		
2	Документация	2	2		
3	Ответственность руководства	2	2		
4	Информация о продукции и производстве	2	1	1	
5	Опасные факторы	4	2	2	
6	Программы обязательных предварительных мероприятий	2	1	1	
7	Производственные программы обязательных предварительных мероприятий	4	2	2	
8	План ХАССП	4	2	2	
9	Валидация, верификация и улучшение	2	2		
10	Анализ требований, содержащихся в стандарте ИСО 22000	4	4		
11	Основополагающие документы добровольной системы сертификации ХАССП	4	4		
12	Требования к испытательным лабораториям	2	1	1	
13	Требования к Органам по сертификации	2	2		
14	Требования к экспертам	2	2		
15	Контроль знаний по разделам 1-14	2			2 экзамен
	Итого	40	29	9	2
	Часть 2				
1	Новая терминология	2	2		
2	Новая HLS-структура стандарта	2	2		

3	Процесный подход	6	6		
4	Два уровня функционирования СМБПП	12	12		
5	Документированная информация СМБПП	3	3		
6	Особенности верификационной деятельности	2	2		
7	Сравнительная оценка требований	2	2		
8	Контроль знаний по разделам 1-7	3			3 экзамен
	Итого	32	29	-	3
	Всего	72	58	9	5

Календарный учебный график

Номера тем	Кол-во часов всего	Количество часов по учебным дням									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Часть 1 Темы 1–15	38	8	8	8	8	6	-	-	-	-	-
Контроль знаний	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-
Часть 2 Темы 1–7	29						7	7	6	6	3
Контроль знаний	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3

Учебная программа

Часть 1. Основные принципы и технологии менеджмента пищевой безопасности

1. История вопроса и организация работ

Предпосылки создания системы ХАССП.

Ее эволюция: от 7 принципов до стандарта ИСО 22000.

Цели внедрения и сертификация. Система добровольной сертификации ХАССП в России. Порядок разработки и сертификации систем ХАССП по ГОСТ Р 51705.1-2001 и систем менеджмента

безопасности пищевой продукции по стандарту ИСО 22000. Сравнительный анализ стандартов ИСО 22000 и ИСО 9001. Основные термины и определения.

Общие требования.

2. Документация

Виды разрабатываемых документов. Руководство по менеджменту безопасности продукции (ранее – Руководство по ХАССП). Документированные процедуры. Программы обязательных предварительных мероприятий. Производственные программы предварительных мероприятий. План ХАССП (рабочие листы). Записи (регистрационно--учетная документация).

Виды используемых документов. Технические условия. Технологические инструкции и регламенты. Эксплуатационно-ремонтная документация.

Документы, необходимые для валидации Системы.

Управление документацией и записями.

3. Ответственность руководства

Роль руководства в системе менеджмента. Состав высшего руководства. Мероприятия, относящиеся к ответственности руководства: политика, полномочия, планирование и

анализ состояния Системы, обеспечение ресурсами, инфраструктура, создание группы по безопасности пищевой продукции (группы ХАССП), их документирование.

4. Информация о продукции и производстве

Документирование информации о сырье, ингредиентах и упаковке. Характеристики готовой продукции. Требования безопасности. Применение.

Составление схем территории предприятия и производственных участков. Блок-схемы технологических процессов.

Деловая игра.

5. Опасные факторы

Виды опасностей. Риск. Классификация опасностей для пищевой продукции. Основные понятия, термины и определения. Микробиологические критерии безопасности пищевых продуктов.

Бактерии (прокариоты). Классификация. Основные виды патогенных бактерий в пищевых продуктах. Деловая игра.

Вирусы. Классификация. Основные виды инфицирования вирусами пищевых продуктов. Деловая игра.

Микроорганизмы порчи (эукариоты). Микотоксины. Плесень. Примеры присутствия в пищевых продуктах.

Химические опасности. Токсичные элементы. Моющие средства. Пестициды. Радионуклиды. Их основные виды и предельно допустимые концентрации в пищевых продуктах.

Физические опасности. Классификация. Характеристика основных видов. Причины появления в пищевых продуктах.

Анализ технологического процесса и алгоритм выбора учитываемых факторов. Составление их перечня. Особенности учитываемых факторов для различных групп пищевых продуктов.

Деловая игра.

6. Программы обязательных предварительных мероприятий

Состав требований и процедур Программы обязательных предварительных мероприятий. Документы Комиссии «Кодекс Алиментариус». Санитарные правила и программы. Гигиенические требования Постановление совета Европы и Европарламента № 852 от 24.04.2004 г.

Деловые игры.

7. Производственные программы обязательных предварительных мероприятий

Пооперационная оценка опасностей и составление мероприятий по управлению. Критерии их разделения на мероприятия, относящиеся к Производственным программам обязательных предварительных мероприятий и к плану ХАССП.

Разработка Производственных программ обязательных предварительных мероприятий с использованием документированных процедур.

Основные типовые документированные процедуры: входной контроль, идентификация и прослеживаемость продукции, контроль и испытания продукции, управление несоответствующей продукцией, контроль технологической дисциплины, техническое обслуживание и ремонт оборудования, поверка и калибровка средств измерения, правила личной гигиены, уборка помещений, обучение персонала и прием посетителей.

Деловые игры.

8. План ХАССП

Выбор критических контрольных точек (ККТ). Анализ технологического процесса и алгоритмы выбора ККТ для входного контроля и процессов обработки

Деловая игра.

Составление рабочих листов. Мониторинг, определение критических пределов, внедрение и актуализация.

9. Валидация, верификация и улучшение
Цели и методы валидации, разработанной Системы менеджмента безопасности продукции.
Цели и методы верификации Системы. Внутренний аудит и комплексные проверки.
Улучшение и актуализация.
10. Анализ требований, содержащихся в стандарте ИСО 22000
Требования наличия процедуры.
Требования наличия методологии.
Требования наличия свидетельств (записей).
Требования наличия обязательств.
11. Основополагающие документы добровольной системы сертификации ХАССП
Общий порядок проведения работ по сертификации.
Порядок уполномочивания органов по сертификации и организации их работы в Системе.
Оплата работ по сертификации.
Оплата работ по уполномочиванию и участию в системе органов по сертификации.
Порядок ведения Реестра Системы.
Порядок подготовки и аттестации экспертов.
Положение о системе добровольной сертификации «ХАССП» (полная версия с приложениями).
12. Требования к испытательным лабораториям
Пять минимальных требований.
Требования ГОСТ Р ИСО/МЭК 17025
Деловые игры.
13. Требования к Органам по сертификации.
Требования ГОСТ Р ИСО/МЭК 62.
Политика координационного Совета Системы «ХАССП» в отношении Органов по сертификации.
Порядок их уполномочивания.
14. Требования к экспертам
Образование, специальное обучение, стажировки.
Рекомендации по проведению аудита.
Психологические особенности.
Оформление результатов.
15. Контроль знаний по разделам 1-14

Часть 2. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции по ГОСТ Р ИСО 22000-2019: внедрение новых требований

1. Новая терминология: закрепление принципиальных подходов к способам обеспечения пищевой безопасности.
2. Новая HLS-структура стандарта: возможности интеграции с другими системами менеджмента.
3. Процессный подход, как новое требование менеджмента пищевой безопасности.
Процессы СМБПП, их оценка и риск-анализ. Цикл PDCA для управления процессами в системе менеджмента пищевой безопасности.
4. Два уровня функционирования СМБПП.
4.1 Организационный уровень: основные элементы и их особенности.
Среда организации. Заинтересованные стороны. Управление изменениями и улучшение.
Риск-ориентированное мышление и специальные технологии управления рисками и возможностями на организационном уровне.

4.2 Операционный уровень: основные элементы и их особенности.

Программы PRP и их связь с требованиями FSSC (версия 4.1). План управления опасностями. Готовность к чрезвычайным ситуациям. Методы валидации мероприятий по управлению.

5. Документированная информация СМБПП: требования, описания, процедуры, записи.

6. Особенности верификационной деятельности. Технологии внутренних проверок СМБПП, разработанной по новой версии

7. Сравнительная оценка требований старой и новой версии ИСО22000 и технологии перехода на новый стандарт.

8. Контроль знаний по разделам 1-7

Формы аттестации и оценочные материалы

Оценка качества освоения программы осуществляется аттестационной комиссией в виде итогового экзамена в устной форме – для очной формы обучения, в виде реферата – для дистанционной формы обучения.

Перечень вопросов, как для проведения экзамена, так и для подготовки реферата, формируется и утверждается Педагогическим советом АНОО ДПО УКЦ «ВНИИС».

Перечень вопросов для проведения экзамена:

Тест на понимание требований к аудитам систем менеджмента пищевой безопасности по ГОСТ Р ИСО 22003

1. Критерии аудита могут включать:

- а) законы;
- б) регламенты;
- в) требования контрактов;
- г) *все выше перечисленное;*
- д) ничто из выше перечисленного.

2. Цели аудита определяет:

- а) представитель руководства по качеству;
- б) *заказчик аудита;*
- в) руководитель аудиторской группы;
- г) генеральный директор;
- д) никто из выше перечисленных лиц.

3. При проведении аудита следует учитывать следующие факторы:

- а) наличие времени;
- б) наличие необходимых ресурсов;
- в) наличие необходимой информации;
- г) *все выше перечисленное;*
- д) ничего из выше перечисленного.

4. При определении численности и состава аудита группы необходимо учитывать следующие факторы:

- а) роль процесса аудита для руководства проверяемой организации
- б) *необходимость обеспечения независимости аудиторской группы от проверяемой деятельности и избежание конфликта интересов;*
- в) личные качества аудиторов;
- г) все из выше перечисленного;
- д) ничто из выше перечисленного.

5. План аудита для согласования с Заказчиком должен подготовить:

- а) руководитель аудиторской группы;
- б) представитель руководства по качеству;
- в) генеральный директор;
- г) любой из выше перечисленных лиц;
- д) никто из выше перечисленных лиц.

6. План аудита должен включать в том числе:

- а) критерии аудита;
- б) даты аудита;
- в) место проведения аудита;
- г) роли и обязанности членов аудиторской группы;
- д) ничего из выше перечисленного;
- е) все из выше перечисленного.

7. Для получения выводов аудита свидетельства аудита должны быть сопоставлены с:

- а) критериями аудита;
- б) областью аудита;
- в) целями аудита;
- г) все выше перечисленное;
- д) ничто из выше перечисленного.

8. Акт по аудиту должен быть подготовлен:

- а) в течение 5 дней с момента окончания проведения аудита;
- б) в согласованные (установленные) сроки;
- в) в день окончания проведения аудита;
- г) в течение 3 дней с момента окончания проведения аудита;
- д) в любое указанное выше время.

Контрольный тест на применение программ предварительных мероприятий по ИСО/ТУ22002-1 (к Части 2 курса)

Отметить знаком «+» все правильные ответы

1) В случае несоответствия требований ИСО/ТУ22002-1 и Российского законодательства при сертификации по ИСО 22000 действуют:

- 1. Требования ИСО/ТУ22002-1
- 2. Требования Российского законодательства
- 3. Наиболее жесткие (повышенные) требования из 1. и 2.
- 4. Требования документа (из 1. и 2.), установленные в документации предприятия

2) Требования ИСО/ТУ22002-1

- 1. являются обязательными при внедрении ИСО 22000 на предприятиях общепита
- 2. не являются обязательными
- 3. могут не применяться при наличии обоснования
- 4. могут не применяться при наличии альтернативных мер

3) К «посетителям» в ИСО/ТУ22002-1 относятся:

- 1. персонал вспомогательных служб

2. клиенты
3. аудиторы
4. инспекторы контролирующих организаций
5. уборщики

4) Хранение холодных блюд должно:

1. обеспечивать температуру в диапазоне от 0°C до $+4^{\circ}\text{C}$
2. не выше $+4^{\circ}\text{C}$
3. не выше $+6^{\circ}\text{C}$ при хранении до 4 часов
4. не выше $+10^{\circ}\text{C}$ при хранении до 2 часов

5) Для подогреваемых блюд температура должна быть:

1. не ниже 63°C
2. не ниже 69°C
3. в пределах от 63°C до 69°C
4. в пределах от 63°C до 180°C

6) Персонал, работающий с полуфабрикатами должен проводить очистку рук:

1. после посещения туалета
2. между операциями
3. до начала работы
4. после окончания работы

7) Процессы очистки оборудования подлежат:

1. верификации
2. инспекционным проверкам
3. внутреннему аудиту
4. оценке результативности

8) Инструменты, применяемые для очистки и дезинфекции должны храниться:

1. в отдельных шкафах
2. на держателях на стенах участка
3. в закрываемых на ключ помещениях или шкафах
4. с визуализированной информацией об их назначении

9) Кольца с рук должны быть сняты или прикрыты у:

1. всего персонала
2. персонала, участвующего в обработке продуктов
3. участвующего в ручной обработке
4. аудиторов и инспекторов

10) Использованное при жарке масло необходимо

1. смыть в канализацию при наличии в ней жируловителей
2. поместить в закрытый контейнер для его вывоза
3. использовать вторично, если его температура в процессе жарки не превышала 180°C
4. использовать вторично после верификации наличия свободных жирных кислот.

Контрольное задание

- 1) Перечислите программы, требуемые ИСО/ТУ22002-1 (с указанием соответствующих п.п. стандарта)
- 2) Перечислите документированные процедуры и методики, требуемые ГОСТ Р ИСО 22000 и ИСО/ТУ22002-1 (с указанием соответствующих п.п. стандартов)
- 3) Перечислите записи, требуемые ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и ИСО/ТУ22002-1 (с указанием соответствующих п.п. стандартов)
- 4) Перечислите возможные критические контрольные точки на предприятиях общепита
- 5) Перечислите отдельные участки и помещения на предприятии общепита, требуемые ИСО/ТУ22002-1 (с указанием соответствующих п.п. стандарта)

Слушатель считается аттестованным, если имеет положительную оценку по итогам экзамена или подготовленного реферата.

Организационно-педагогические условия

Необходимым и важнейшим условием обеспечения достижения поставленных целей и планируемых результатов обучения является последовательное соблюдение критериев целевого формирования учебных групп с учетом фактической позиции обучающихся в структурах систем менеджмента и задач, которые они ставят перед собой перед прохождением обучения или повышением квалификации, в частности:

относятся ли они к числу специалистов, занятых или предполагающих быть занятыми в службах качества предприятий или организаций, к числу руководителей предприятий или организаций, в составе которых действует или готовится к внедрению система менеджмента, или к числу специалистов, готовящихся стать экспертами по сертификации систем менеджмента;

являются ли к моменту начала обучения кандидаты на зачисление в учебные группы действующими экспертами в какой-либо области систем менеджмента и они планируют расширить свои компетенции, получив по результатам обучения удостоверения, а впоследствии и сертификата компетентности эксперта в новых областях;

являются ли к моменту начала обучения кандидаты в учебные группы действующими экспертами в какой-либо области систем менеджмента и они планируют повысить свою квалификацию, получив актуальную информацию правового, нормативного, методического или практического характера в данной области;

имеют ли кандидаты на обучение, претендующие на получение удостоверения установленного образца, а впоследствии и сертификата компетентности эксперта в области систем менеджмента, высшее или среднее образование;

имеют ли кандидаты на зачисление в учебные группы высшее или среднее техническое образование;

имеют ли кандидаты на зачисление в учебные группы практический стаж работы в службах качества предприятий или организаций не менее трех лет, который помимо удостоверения установленного образца о положительной аттестации по результатам обучения обязателен для получения впоследствии сертификата компетентности эксперта по сертификации систем менеджмента.

Учебно-методическое обеспечение учебного процесса достигается путем:

- использования учебной литературы по сертификации систем менеджмента (учебники, учебные пособия, методические материалы, нормативно-правовая литература, монографии, специализированные профильные журналы и периодические издания);
- доступа к базам национальных, межгосударственных, региональных и международных стандартов, которыми, в частности, располагает АО «ВНИИС»;
- доступа к информационным ресурсам через сеть «Интернет»;

- доступа в электронную библиотеку справочной правовой системы «Консультант плюс»;

- доступа к иным базам, например, базам стандартов ФГУП «СТАНДАРТИНФОРМ».

Учебная литература для обеспечения учебного процесса является достаточной, ее тематический состав определяется руководителями курсов совместно с преподавателями на заседаниях Педагогического совета.

Список используемой литературы

1. ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

2. ГОСТ Р ИСО 22004-2017 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководство по применению ИСО 22000

3. ГОСТ Р ИСО 19011-2003 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента качества и/или экологического менеджмента.

4. ГОСТ Р ИСО/МЭК 17021-2008 (ИСО/МЭК 17021-2006) Оценка соответствия. Требования к органам, проводящим аудит и сертификацию систем менеджмента

PAS 99:2006 Общедоступные технические условия. Технические условия на общие требования систем менеджмента как концептуальная основа для интеграции

5. ИСО 10005:2005 Менеджмент качества. Руководящие указания по планам качества

6. ИСО/ТО 10013:2001 Руководящие указания по документам системы менеджмента качества.

7. Принципы менеджмента качества. Брошюра, пер. Г.М. Цимбалист, ВНИИС, 2002 г.

8. ИСО 22005 Прослеживаемость в цепи создания кормов и пищевой продукции. Общие принципы и рекомендации в отношении проектирования и разработки системы

9. ИСО 15161:2001 Рекомендации по применению ИСО 9001:2000 в пищевой промышленности и на предприятиях, производящих напитки

10. ИСО 14159:2004 Безопасность оборудования. Санитарно-гигиенические требования к проекту оборудования

В состав преподавателей входят специалисты, принимающие непосредственное участие в работе по созданию учебно-тематического плана соответствующего курса и являющиеся ведущими специалистами в этой области.

Составитель программы:

Устинов В.В. – руководитель курса.