

Обучение системе менеджмента ХАССП в Южно-Сахалинске с 27.06 по 30.06.23 г.

по программе «ISO 22000:2018 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

ХАССП [англ. - Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP] - современный инструмент для контроля пищевой безопасности при производстве продуктов питания, выращивания и переработки сельскохозяйственной продукции, прочей пищевой продукции, в сфере общественного питания и хранения продукции на складах. Программа ХАССП является эффективным орудием управления, которое используется для защиты предприятия при продвижении на рынке и защите производственных процессов от биологических (микробиологических), химических, физических и других рисков. Внедрение ХАССП в пищевой промышленности дает компаниям целый ряд преимуществ:

- ✓ Повышение качества пищевой продукции.
- ✓ Повышение безопасности при производстве продукции.
- ✓ Контроль и снижение рисков при производстве продукции.
- ✓ Возможность поставки товаров в крупные торговые сети.
- ✓ Повышение репутационного рейтинга при участии в тендерных закупках.
- ✓ Соблюдение требований действующего законодательства (ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20, КоАП РФ).

Один из важных этапов внедрения и управления ХАССП, а также основное требование стандарта «ГОСТ ИСО 22000-2018» - **обучение** сотрудников и руководящего состава основным принципам ХАССП. В процессе обучения рассматриваются практические вопросы, которые позволяют в полной мере реализовать систему менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятии на основе принципов ХАССП.

КОМУ ТРЕБУЕТСЯ ОБУЧЕНИЕ ХАССП?

Программа обучения необходима персоналу любых предприятий пищевой промышленности и общественного питания:

- 1 Сотрудники, отвечающие за систему ХАССП
- 2 Специалисты по качеству, специалисты по безопасности
- 3 Повара, технологи, специалисты, участвующие в производстве продукции
- 4 Внутренние аудиторы ISO 9001 и ISO 22000
- 5 Руководители по производству, качеству
- 6 Руководители предприятий

Стоимость обучения: 35 000 руб.

5
модулей обучения

32
часов обучения

70 %
практики

350
страниц полезного
материала

В пакет участника обучения входит:

- ✓ Теоретическое и практическое 4-дневное обучение по заявленной программе.
- ✓ Комплект информационно-справочных и авторских материалов.
- ✓ Консультации по вопросам деятельности конкретного предприятия и анализ кейсов.
- ✓ Пошаговый маршрутизатор внедрения ХАССП.
- ✓ Удостоверение о повышении квалификации от Академии с занесением в федеральный реестр документов об образовании (ФИС ФРДО).
- ✓ Сертификат компетентности внутреннего аудитора от международного органа по сертификации.
- ✓ Кофе-паузы.

ПОДЕНКОВ АНДРЕЙ ВЛАДИМИРОВИЧ

Аккредитованный преподаватель, эксперт-аудитор с 2006 г. (СМБПП, ХАССП), действующий руководитель (г. Барнаул)

Образование и аккредитации:

- ✓ Высшее техническое образование, высшее образование в пищевой промышленности, кандидат экономических наук.
- ✓ Держатель международных аккредитаций (TNV System Certification Pvt. Ltd., IFC Global, QSI Belgelendirme Muayene ve Test Hizmetleri Ltd).

Опыт:

- ✓ Ведущий аудитор в ряде международных органов по сертификации, практический опыт аудита интегрированных систем менеджмента с 2006 г. по настоящее время.
- ✓ Участвовал в более 120 успешных проектах по разработке и внедрению систем менеджмента в предприятиях различных отраслей экономической деятельности.
- ✓ Более 500 сессий проведенных обучений по стандартам ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001 (OHSAS), ISO 22000 (ХАССП) в России и СНГ.
- ✓ Практический опыт работы (общественное питание, переработка мяса, молочная переработка, переработка растительного сырья).

Специализация:

- ✓ Построение внутрикорпоративных связей бизнес процессов.
- ✓ Построение внутренних и внешних коммуникаций предприятия.
- ✓ Диагностика предприятий на момент утечек информации.
- ✓ Разработка и внедрение интегрированных систем менеджмента.
- ✓ Инжиниринг и реинжиниринг бизнес процессов на предприятии.
- ✓ Автор и руководитель более 40 успешных проектов.
- ✓ Автор более 15 программ обучения.
- ✓ Разработчик технологий по нейтрализации конфликтных ситуаций в коллективе.
- ✓ Нейтрализация схем «бизнес в бизнесе» и ряда других негативных явлений, возникающих внутри коллективов.
- ✓ Построение системы сбалансированных показателей.
- ✓ Управление рисками.
- ✓ Управление проектами, производствами и предприятиями.