



«СОГЛАСОВАНО»

Педагогическим Советом ЧОУ ДПО «УМЦ «РЕГКОН»  
Протокол № 10 от 09 декабря 2019 г.

«УТВЕРЖДЕНО»

Директором ЧОУ ДПО «УМЦ «РЕГКОН»  
Распоряжение № 21Р от 16 декабря 2019 г

**Образовательная программа повышения квалификации  
«Разработка, внедрение и внутренний аудит  
системы менеджмента безопасности пищевой продукции»**

**1. ЦЕЛЬ ОБУЧЕНИЯ**

Подготовка специалистов предприятий, вовлеченных в продуктовую цепь, по вопросам разработки и внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции (далее СМБПП), основанной на требованиях ISO 22000:2018 и ТР ТС 021/2011.

Разъяснение возможности разработки и внедрения СМБПП как способа выполнить требования ТР ТС 021/2011.

Подготовка внутренних аудиторов для проведения внутренних проверок системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

**2. ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ**

Обучение рассчитано на работников предприятий пищевой отрасли по всей продуктовой цепи.

**3. КРАТКИЙ ОБЗОР ПРОГРАММЫ**

**3.1** Методологической базой являются:

- ISO 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ISO/TS 22002-1:2009 «Предварительно необходимые программы по безопасности пищевых продуктов. Часть 1. Производство пищевых продуктов»;
- ГОСТ Р 51705.1:2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;
- ISO 19011:2018 «Руководящие указания по аудиту систем менеджмента качества и/ или систем экологического менеджмента».

**3.2** В рамках обучения предлагается изучение тем:

- актуальность системы СМБПП, перспективы ее применения в пищевой промышленности и общественном питании, исполнение требований ТР ТС 021/2011;
- анализ требований ISO 22000:2018 и подходы их реализации;
- требования ISO/TS 22002-1:2009 к установлению, внедрению и поддержанию в рабочем состоянии предварительно необходимых программ (ПНП);
- процессы в СМБПП и риск ориентированный подход;
- средства обеспечения СМБПП;
- анализ опасностей и выбор управляющих воздействий для установления Плана управления опасностями;
- мониторинг, верификация, управление несоответствиями продукции и процессов;
- принципы, процессы и методики, используемые при оценке функционирования СМБПП;



**Разработка, внедрение и внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции**

- этапы внедрения, типовые ошибки при построении СМБПП;
- подтверждение соответствия требованиям ISO 22000:2018 и ТР ТС 021/2011.
- планирование и проведение внутренних аудитов для оценки соответствия СМБПП требованиям ISO 22000:2018;
- оформление отчетности по результатам аудитов;
- компетентность внутренних аудиторов СМБПП.

3.3 Программой обучения предусмотрено выполнение практических занятий, в том числе проведение деловых игр, экспресс-заданий, промежуточных тестов, самостоятельной работы и итогового теста.

#### **4. ВХОДНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБУЧАЮЩИМСЯ**

Программа рассчитана на специалистов, имеющих образование не ниже среднего (полного) общего, опыт работы на производстве (желательно связанном с изготовлением пищевых продуктов или сырья для изготовления пищевых продуктов, гигиеной питания, производством сельхозпродукции), начальные знания о системах менеджмента.

#### **5. ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРОГРАММЫ**

№	Наименование параметра	Описание
1	Общая продолжительность, академических часов	40
2	Общая продолжительность лекционных занятий, академических часов	11,2
3	Общая продолжительность практических занятий (в том числе тестов и самостоятельных работ), академических часов	28,8
4	Количество лекционных занятий	6
5	Количество практических занятий:	13
	Количество деловых игр	4
6	Количество экспресс-заданий	9
7	Количество самостоятельных работ	1
8	Количество промежуточных тестов	4
9	Количество итоговых тестов	1
10	Максимальное количество обучающихся	20
11	Время проведения аудиторных занятий	10.00-17.30

#### **6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

- посещение всех занятий в ходе проведения семинара (отсутствие на занятиях менее 5% от общего времени семинара);
- результативное выполнение практических заданий и деловых игр;
- успешная сдача промежуточных тестов (не менее 70% положительных ответов);
- успешная сдача итогового теста (не менее 70% положительных ответов).

#### **7. ВЫХОДНЫЕ ДАННЫЕ**

По завершении программы обучающиеся должны:

- понимать терминологию, используемую в ISO 22000:2018;
- понимать цель применения системы управления безопасностью пищевых продуктов;
- понимать требования ISO 22000:2018 и владеть методами их реализации в своем секторе пищевой отрасли;
- уметь проводить анализ общесистемных рисков;
- владеть процессным подходом и методами описания процессов;



**Разработка, внедрение и внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции**

- знать, какие средства требуются для обеспечения функционирования СМБПП;
- освоить предварительно необходимые программы;
- уметь проводить анализ опасностей, их ранжирование и выбирать меры управления для устранения или снижения уровня значительных опасностей;
- понимать роль и ценность внутреннего аудита в СМБПП;
- знать этапы и процедуры проведения внутреннего аудита;
- владеть методами сбора данных и оценки соответствия объективных свидетельств относительно требований ISO 22000:2018;
- иметь навыки анализа несоответствий, составления актов о несоответствиях, выявленных в ходе аудита;
- владеть методикой определения причин несоответствий и разработки результативных корректирующих действий.

Обучающиеся, выполнившие требования по постоянной оценке (посещаемость и выполнение всех мероприятий программы), и успешно сдавшие итоговый тест, получают Удостоверения о повышении квалификации по программе «**Разработка, внедрение и внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции**».

Свидетельства о прослушивании программы «**Разработка, внедрение и внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевых продуктов**» выдаются всем обучающимся, выполнившим требования по посещаемости.

## **8. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ОБУЧЕНИЯ**

8.1 Помещения для проведения обучения должно иметь:

- площадь не менее 2 кв. метров на одного обучающегося;
- оснащение системами отопления и/или кондиционирования воздуха, обеспечивающими поддержание комфортной температуры;
- оборудование - мультимедийный проектор, компьютер, экран, доску для письма фломастерами или флип-чарт. Если используется доска для письма фломастерами, должны быть подготовлены листы бумаги формата А1 в количестве, необходимом для проведения практических занятий. На доске должны быть предусмотрены крепления для листов бумаги.

8.2 Производственные условия должны обеспечивать обучающимся:

- возможность проведения практических занятий с разбивкой группы обучающихся на подгруппы;
- достаточное освещение и вентиляцию, чтобы максимально уменьшить утомляемость обучающихся в процессе обучения;
- наличие рабочего места (стол и стул) для размещения учебных материалов и ведения записей.

Обучающимся и преподавателям должен быть предоставлен гардероб для верхней одежды, возможность беспрепятственно пользоваться санитарно-техническими помещениями

## **9. РАЗДАТОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

- Учебный график;
- ISO 22000:2018 (для учебных целей при использовании на семинарах ЧОУ ДПО «УМЦ «РЕГКОН»);



- ISO/TS 22002-1:2009 (для учебных целей при использовании на семинарах ЧОУ ДПО «УМЦ «РЕГКОН»);
- Выдержки из ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ISO 19011:2018 (для учебных целей при использовании на семинарах ЧОУ ДПО «УМЦ «РЕГКОН»);
- задания и формы для практических занятий;
- задания и формы для промежуточных тестов;
- задания и формы для выполнения итогового теста;

## 10. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов (минут)	В том числе		
			Лекции	практические, лабораторные, семинарские занятия	Форма контроля
1	<b>Введение в программу</b>	15	15		
2	<b>Лекция № 1.</b> «Введение в безопасность пищевых продуктов»	15	15		
3	<b>Лекция № 2.</b> «Реализация требований ISO 22000:2018. Введение».	45	45		
4	<b>Практическое задание № 1</b> «Термины и определения».	15		15	
5	<b>Экспресс задание № 1</b> «Виды опасных факторов»	15		15	
6	<b>Лекция № 3.</b> «Реализация требований ISO 22000:2018»	270	270		
7	<b>Практическое занятие №2</b> «Контекст организации и заинтересованные стороны»	30		30	
8	<b>Практическое занятие №3</b> «Политика и цели в области СМБПП»	60		60	
9	<b>Практическое занятие №4</b> «Анализ рисков и возможностей»	60		60	
10	<b>Экспресс задание № 2</b> «Виды ресурсов»	15		15	
11	<b>Экспресс - задание № 3</b> «Документированная информация»	15		15	
12	<b>Практическое занятие №5</b> «Описание процесса»	60		60	
13	<b>Практическое занятие №6</b> «Надлежащая гигиеническая практика в соответствии с ISO/TS 22002-1»	60		60	
14	<b>Экспресс задание № 4</b> «Предварительные этапы»	15		15	
15	<b>Деловая игра 1:</b> «Заседание группы по безопасности пищевых продуктов»	90		90	
16	<b>Экспресс задание № 5</b> «Управляющие воздействия»	15		15	



Разработка, внедрение и внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции

17	<b>Деловая игра 2:</b> «Заседание группы по безопасности пищевых продуктов»	60		60	
18	<b>Деловая игра 3:</b> «Заседание группы по безопасности пищевых продуктов»	45		45	
19	<b>Экспресс задание № 6</b> «Несоответствующая продукция»	15		15	
20	<b>Практическое занятие №7</b> «Объективные свидетельства соответствия ISO 22000:2018»	60		60	
21	<b>Лекция № 4.</b> «Введение в аудит. ISO 19011:2018»	30	30		
22	<b>Лекция № 5.</b> «Требования ISO 19011:2018»	130	130		
23	<b>Практическое занятие № 8</b> «Программа аудита»	45		45	
24	<b>Практическое занятие № 9</b> «План внутреннего аудита»	40		40	
25	<b>Экспресс задание № 7</b> «Коммуникации»	10		10	
26	<b>Практическое занятие № 10</b> «Чек-лист»	30		30	
27	<b>Экспресс-задание № 8</b> «Факты и предположения»	15		15	
28	<b>Практическое занятие № 11</b> «Анализ ситуаций, поиск объективных свидетельств соответствия»	60		60	
29	<b>Практическое занятие № 12</b> «Оформление Акта о несоответствии»	30		30	
30	<b>Экспресс-задание № 9</b> «Коррекция и корректирующие действия»	15		15	
31	<b>Практическое занятие № 13</b> «Разработка корректирующих действий»	30		30	
32	<b>Деловая игра 4:</b> «Проведение аудита»	45		45	
33	<b>Тесты по итогам дня и анализ результатов</b>	165		105	60
34	<b>Выполнение и проверка тренировочного теста</b>	75		15	60
35	<b>Подведение итогов курса. Ответы на вопросы слушателей</b>	15		15	
36	<b>Итоговый тест</b>	90			90
	<b>ИТОГО</b>	<b>1800</b>	<b>505</b>	<b>1085</b>	<b>210</b>
		<b>40</b>	<b>11,2</b>	<b>24,1</b>	<b>4,7</b>

11. УЧЕБНЫЙ ГРАФИК



Время занятий	Темы занятий
<b>День 1</b>	
09.45 - 10.00	Регистрация слушателей.
10.00 - 10.15	Введение в программу
10.15 - 10.30	<b>Лекция № 1. «Введение в безопасность пищевых продуктов»:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– актуальность СМБПП, перспективы ее применения в пищевой промышленности в связи с действием ТР ТС 021/2011;</li><li>– ключевые элементы для управления рисками при производстве пищевых продуктов;</li><li>– принципы СМБПП</li></ul>
10.30 - 11.15	<b>Лекция № 2. «Реализация требований ISO 22000:2018. Введение»:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– связь с ISO 9001:2015;</li><li>– процессный подход. Цикл PDCA;</li><li>– риск-ориентированный подход.</li><li>– термины и понятия, применяемые в ТР ТС 021/2011 и ISO 22000:2018</li></ul>
11.15 - 11.30	<b>Практическое задание № 1</b> «Термины и определения»
11.30 - 11.45	<b>Экспресс задание № 1</b> «Виды опасных факторов»
11.45 - 12.00	Перерыв
12.00 - 12.30	<b>Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018»:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– контекст организации, заинтересованные стороны;</li><li>– область применения СМБПП;</li><li>– лидерство и приверженность.</li></ul>
12.30 - 13.00	<b>Практическое занятие №2</b> «Контекст организации и заинтересованные стороны»
13.00 - 14.00	Обед
14.00 - 14.30	<b>Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018» (продолжение):</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– действия в отношении рисков и возможностей, методика оценки рисков;</li><li>– цели в области СМБПП.</li></ul>
14.30 - 15.30	<b>Практическое занятие №3</b> «Политика и цели в области СМБПП»
15.30-15.45	Перерыв
15.45 - 16.45	<b>Практическое занятие №4</b> «Анализ рисков и возможностей»
16.45 - 17.00	<b>Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018» (продолжение):</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– ресурсы, компетентность, осведомленность;</li><li>– обмен информацией.</li></ul>
17.00 – 17.15	<b>Экспресс задание № 2</b> «Виды ресурсов»
17.15	<b>Промежуточный тест по итогам первого дня</b>
17.30	Выдача домашнего задания по анализу ситуаций. Конец занятий первого дня
<b>День 2</b>	



Время занятий	Темы занятий
10.00 - 10.30	Анализ результатов промежуточного теста 1 дня. Проверка домашнего задания
10.30 - 11.00	<b>Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018» (продолжение):</b> – документированная информация
11.00 – 11.15	<b>Экспресс - задание № 3</b> «Документированная информация»
11.15 – 11.30	Перерыв
11.30 – 11.45	<b>Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018» (продолжение):</b> - планирование и управление деятельностью
11.45 - 12.45	<b>Практическое занятие №5</b> «Описание процесса»
12.45-13.00	<b>Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018» (продолжение):</b> – предварительно необходимые программы (ISO/TS 22002)
13.00 - 14.00	Обед
14.00 – 14.30	<b>Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018» (продолжение):</b> - система прослеживаемости; - готовность к аварийным ситуациям.
14.30 - 15.30	<b>Практическое занятие №6</b> «Надлежащая гигиеническая практика в соответствии с ISO/TS 22002-1»
15.30 - 15.45	Перерыв
15.45 – 16.00	<b>Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018» (продолжение):</b> - предварительные этапы для оценки опасностей;
16.00 – 16.15	<b>Экспресс задание № 4</b> «Предварительные этапы»
16.15 -17.15	<b>Деловая игра 1:</b> <b>«Заседание группы по безопасности пищевых продуктов»:</b> – запланированное использование продукта
17.15	<b>Промежуточный тест по итогам второго дня</b>
17.30	Выдача домашнего задания по анализу ситуаций. Конец занятий второго дня
<b>День 3</b>	
10.00 - 10.30	Анализ результатов промежуточного теста 2 дня. Проверка домашнего задания
10.30 – 11.00	<b>Деловая игра 1 (продолжение):</b> <b>«Заседание группы по безопасности пищевых продуктов»:</b> - построение блок-схемы
11.00- 11.30	<b>Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018» (продолжение):</b> – анализ опасностей, валидация управляющих воздействий;
11.30 – 11.45	Перерыв
11.45 – 12.00	<b>Экспресс задание № 5</b> «Управляющие воздействия»
12.00 -13.00	<b>Деловая игра 2:</b> <b>«Заседание группы по безопасности пищевых продуктов»:</b> – анализ опасностей; – выбор управляющих воздействий.





Время занятий	Темы занятий
13.00 - 14.00	Обед
14.00 - 14.30	<b>Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018» (продолжение):</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– план управления опасностями;</li><li>– актуализация, мониторинг, измерения, верификация.</li></ul>
14.30 – 15.15	<b>Деловая игра 3:</b> <b>«Заседание группы по безопасности пищевых продуктов»:</b> - план управления опасностями.
15.15 - 15.30	Перерыв
15.30 – 16.00	<b>Лекция № 3. «Реализация требований ISO 22000:2018» (продолжение):</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– управление несоответствиями продукции и процессов;</li><li>– изъятия;</li><li>– оценка функционирования;</li><li>– улучшение</li></ul>
16.00 – 16.15	<b>Экспресс задание № 6</b> «Несоответствующая продукция»
16.15 – 17.15	<b>Практическое занятие №7</b> «Объективные свидетельства соответствия ISO 22000:2018»
17.15 – 17.30	Промежуточный тест по итогам третьего дня
17.30	Выдача домашнего задания по анализу ситуаций. Конец занятий третьего дня
<b>День 4</b>	
10.00 - 10.30	Анализ результатов промежуточного теста 3 дня. Проверка домашнего задания
10.30 - 11.00	<b>Лекция № 4. «Введение в аудит. ISO 19011:2018»:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– термины и определения, применяемые в аудите;</li><li>– принципы аудита;</li><li>– разновидности аудитов</li></ul>
11.00-11.30	<b>Лекция № 5. «Требования ISO 19011:2018»:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– планирование внутренних аудитов, программа внутреннего аудита;</li><li>– формирование группы внутренних аудиторов;</li><li>– подготовка Плана внутреннего аудита</li></ul>
11.30 - 11.45	Перерыв
11.45 - 12.30	<b>Практическое занятие № 8</b> «Программа аудита»
12.30 -13.00	<b>Лекция № 5. «Требования ISO 19011:2018» (продолжение):</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– проведение аудита на местах;</li><li>– проведение внутреннего аудита СМБПП;</li><li>– вступительное и заключительное совещания</li></ul>
13.00 - 14.00	Обед
14.00 - 14.40	<b>Практическое занятие № 9</b> «План внутреннего аудита»
14.40 - 14.50	<b>Лекция № 5. «Требования ISO 19011:2018» (продолжение):</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– методы опроса, сбора и регистрации объективных свидетельств</li></ul>
14.50 – 15.00	<b>Экспресс задание № 7</b> «Коммуникации»





Время занятий	Темы занятий
15.00 – 15.30	<b>Практическое занятие № 10</b> «Чек-лист»
15.30 - 15.45	Перерыв
15.45 - 16.00	<b>Лекция № 5. «Требования ISO 19011:2018» (продолжение):</b> – анализ ситуаций внутреннего аудита; – анализ несоответствий, причины несоответствий
16.00 – 16.15	<b>Экспресс-задание № 8</b> «Факты и предположения»
16.15 - 17.15	<b>Практическое занятие № 11</b> «Анализ ситуаций, поиск объективных свидетельств соответствия»
17.15 - 17.30	Промежуточный тест по итогам четвертого дня
<b>17.30</b>	<b>Конец занятий 4 дня</b>
<b>День 5</b>	
10.00 - 10.15	Анализ результатов промежуточного теста 4 дня. Проверка домашнего задания
10.15 - 10.45	<b>Лекция № 5. «Требования ISO 19011:2018» (продолжение):</b> – подготовка отчета по результатам проверки, формулировка несоответствий и предложений по улучшению СМБПП
10.45 - 11.15	<b>Практическое занятие № 12</b> «Оформление Акта о несоответствии»
11.15 - 11.30	<b>Лекция № 5. «Требования ISO 19011:2018» (продолжение):</b> – разработка и проверка результативности корректирующих действий; – закрытие несоответствий – завершение аудита. – компетентность и оценка аудиторов
11.30 - 11.45	Перерыв
11.45 – 12.00	<b>Экспресс-задание № 9</b> «Коррекция и корректирующие действия»
12.00- 12.30	<b>Практическое занятие № 13</b> «Разработка корректирующих действий»
12.30-13.00	<b>Деловая игра 4: «Проведение аудита»</b>
13.00.-14.00	Обед
14.00 - 14.15	<b>Деловая игра 4 (продолжение): «Проведение аудита»</b>
14.15 - 15.30	Выполнение и проверка тренировочного теста
15.30 – 15.45	Перерыв
15.45 - 16.00	Обзор пройденного материала. Ответы на вопросы.
16.00 - 17.30	<b>Итоговый тест</b>
<b>17.30</b>	<b>Закрытие семинара.</b>