# Обучение ХАССП

ХАССП – инструмент управления безопасностью продуктов питания, позволяющий обеспечить эффективный контроль на всех этапах производства пищевой продукции, а также при ее хранении и реализации. Основное внимание уделяется критическим контрольным точкам (ККТ), которые создаются как гаранты управления пищевой безопасностью продукции.

ХАССП — это не просто набор шаблонных документов, или выданный сертификат, а индивидуализированная система, разработанная под конкретное предприятие. Производимая вами продукция не станет качественней и безопасней благодаря купленному сертификату или созданной документации. Более того, документация далеко не гарантирует от претензий или штрафов со стороны инспектирующих органов или проверяющих партнеров. Работающая на предприятии система подразумевает и документированное (подтверждающее) соблюдение принципов ХАССП, и ориентацию персонала в логике построения ККТ, и постоянное отслеживание и анализ стандартизированных в системе производственных процессов.

Кому нужно обучение ХАССП

Консалтинговая компания «Стандарт Качества» осуществляет **обучение по вопросам построения системы, основанной на принципах ХАССП**. На семинарах мы делимся знаниями в области нормативных требований и апробированными наработками, связанными с разработкой и поддержанием системы в актуальном состоянии. Как следствие, при работе с системой приятным бонусом для заказчика бывает снижение процента брака или минимизация рисков при выполнении заявок от клиентов.

Услуга полезна для нескольких категорий клиентов:

* сотрудники компаний из сферы общественного питания и пищевой промышленности;
* представители надзорных органов или инспектирующих организаций;
* специалисты, отвечающие в организации за создание и поддержание систем и стандартов управления (члены рабочей группы и аудиторы);
* консультанты в области построения систем менеджмента.

Проводя корпоративное обучение, наша компания организует практические занятия под актуальные задачи или требования организации-заказчика.

Вопросы, рассматриваемые в процессе обучения

В процессе обучения, рассматриваются отраслевые и специфические вопросы, с которыми сталкивается предприятие-заказчик. Внимание уделяется принципам гигиены продуктов питания, изучаются правила осуществления контроля над производственными процессами. Слушатели актуализируют для себя санитарно-гигиенические правила, получают рекомендации по решению «наболевших» вопросов.

На практических занятиях участники обучаются конкретным шагам организации разработки и постановки ХАССП на производстве – знакомятся с разработкой схем, определяющих последовательность операций, а также с основными [этапами внедрения системы ХАССП на предприятии](http://www.indmen.ru/vnedrenie-sistemy-hassp). Слушатели курса приобретают навыки проведения проверок и документирования данных, полученных в ходе сбора информации, ее анализа и оценки. Создается перечень документации, изучаются и адаптируются образцы документов ХАССП или совместно вырабатываются новые документированные решения.

Программа обучения

Программа семинара по разработке системы ХАССП составлена таким образом, чтобы участники могли последовательно изучить все этапы разработки системы ХАССП, и далее также последовательно разработать и внедрить эту систему на своих предприятиях.

Мы также проводим целевые семинары по проверкам (аудитам) системы после ее внедрения, по подготовке к проверкам со стороны надзорных органов или партнеров и др.

Программы могут быть скорректированы под индивидуальные запросы участников или в соответствии с интересами руководства предприятий к результатам обучения.

Скачать программы семинаров

Приобретаемые навыки и знания

По результатам обучения слушатели приобретают знания в вопросах:

- создание команды ХАССП (рабочей группы по безопасности продукции);

- формирование блок-схем производственных (технологических) процессов;

- проведение оценки и анализа опасных факторов в ходе изготовления продукции;

- определение критических контрольных точек производства и установление системы мониторинга этих точек;

- поддержание системы в рабочем и актуальном состоянии.

Слушатели курса в ходе обучения ХАССП также обнаруживают на тех или иных этапах своего производства существующие риски, проводят их анализ и оценивают используемые на предприятии контрольные меры управления рисками. Семинар нацелен на получение слушателями навыков практической идентификации ККТ и составление плана ХАССП на примерах собственных предприятий.

Мы даем рекомендации, как внедрить систему на практике, и какие действия необходимы для получения реальных результатов на производстве. Программой обучения ХАССП предусмотрено изучение принципов проверки компаний, работающих в пищевой промышленности. Сотрудники узнают о правилах аудиторских проверок и порядке проведения инспекций на предприятиях.

По результатам обучения слушатели получают именные сертификаты о прохождении обучения.

Как организуется обучение

Организация **обучения ХАССП** проходит в формате, удобном для клиентов. Мы проводим персональные тренинги и сборные семинары, вебинары с презентациями, а также выездные семинары-практикумы на территории предприятия-заказчика.

Предоставляется различный методический и раздаточный материал по теме обучения.

Результат обучения персонала выражается в ряде практических преимуществ:

* участники получают готовые и тщательно разобранные для своего предприятия решения по организации пищевой безопасности;
* используемые решения позволяют оптимизировать эффективность производственных процессов и снизить затраты на контроль и сопровождение систем управления;
* понятный структурированный и документированный алгоритм подхода к идентификации опасных факторов и их управлению позволит предприятию поддерживать актуальность и эффективность системы при любых производственных, законодательных и кадровых изменениях.

Воспользуйтесь предложением компании, и вы получите качественно иной уровень сопровождения в обучении, позволяющий вам быть удовлетворенными и уверенными в полученном результате.



Уник: 94%