

Учебно разписание

FSSC 22000 – Международен стандарт за сертифициране на Система за управление безопасността на храните

(Модул 1В)

Време	Учебни теми и почивки	
09.00 – 10.30	Лекция	Въведение, обект и област на приложение. Специфични термини и определения – ISO/TS 22002-1. Изисквания на СУБХ. Съдържание на документи и записи. Надграждане на съществуващата Система с новите изисквания.
10:30 – 10.45	Кафе Пауза	
10:45 – 12:30	Лекция	Отговорност на ръководството. Политика и цели по безопасност. Управление на ресурсите. НАССР екип. Програми-предпоставки (ISO/TS 22002-1:2011) – прилагане и обосновано изключване
12.30 – 13.30	Обяд	
13:30 – 15.30	Лекция Упражнения	Програми-предпоставки (ISO/TS 22002-1:2011) – прилагане и обосновано изключване – очаквани доказателства за прилагане. Принципи са определяне на продуктови групи. Разработване на НАССР план по процеси. Методика и анализ на риска.
15.30 – 16.00	Кафе Пауза	
16.00 – 17.00	Лекция Упражнения Дискусия	Определяне на ККТ и КТ. Мониторинг на ККТ. Оперативно управление на КТ. Верификация, Коригиращи действия. Управление на ПОП, изтегляне на продукти. Валидиране. Вътрешни одити

Водещ на обучението: инж. Жана Петрова