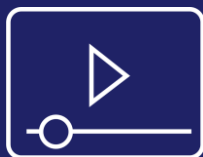


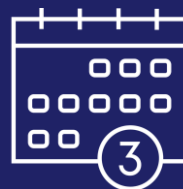


# Специалист по пищевой безопасности

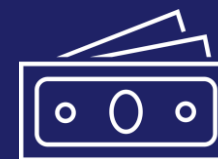
Программа повышения квалификации  
ООО «ТМС РУС»



53 урока / 64 ак. часа  
+ 1 индивидуальная сессия  
+ материалы для скачивания



2 месяца



55 200 рублей

# Результат

## Вы научитесь:

- ✓разрабатывать и внедрять систему пищевой безопасности;
- ✓реализовывать поставленные задачи, достигать плановых результатов работы Вашего подразделения (отдела);
- ✓стандартизировать рабочие места и процессы;
- ✓прогнозировать риски и управлять ими, управлять изменениями;
- ✓управлять персоналом в подчинении: определять и оценивать компетенции;
- ✓обеспечивать выполнение деятельности в соответствии с законодательными требованиями в области трудовых взаимоотношений, охраны труда.

**Вы получите работающие инструменты, обеспечивающие управление процессами в Вашей зоне ответственности, и материалы для скачивания и использования в работе!**

**В презентациях курса большое количество практических примеров «как надо» и «как лучше не стоит»!**



## Управление процессом

Внимание к планированию технологии процесса и точек мониторинга.  
Взаимосвязи процесса с другими процессами и подразделениями в организации.

## Цели и KPI

**Планирование целей и задач:** как и зачем появляются цели у руководителя. Постоянные цели и цели на улучшение. Примеры. Отличия и характеристики разных целей. Общие аспекты разработки целей: формулировки, выражение, балансирование целей. Планирование достижения поставленной цели: почему это важно. Показатели KPI. Измеримость цели. Нормирование, основа для разработки показателей. Аспекты измеримости целей  
**Внедрение целей и показателей:** Планирование периода реализации. Учет ресурсов. Взаимосвязь целей с системой мотивации. Разработка мероприятий для достижения целей: каскадирование до функций, участников. Коммуникация о целях с персоналом. Мониторинг достижения целей, почему это важно. Примеры анализа показателей и формирование последующих действий

## Регламенты. Формы. Документация по процессу

Формализация процесса как способ вовлечения персонала и прослеживания действий.  
**Работающие документы** – это какие?  
**Записи как форма документации.** Особенности управления записями. Рукописные записи. Сохранность.

## Менеджмент рисков бизнес-процесса и кризисных ситуаций

**Цикл управления рисками:** идентификация, описание, оценка, меры реагирования. Мониторинг рисков. Определение кризисных ситуаций.  
**Определение кризисных ситуаций.** План непрерывности бизнеса: план превентивных мероприятий, план оперативного реагирования, план восстановления. Ответственности и роли. Тестирование Планов непрерывности бизнеса.  
**Кризис менеджмент.** Коммуникация, фазы кризисной коммуникации. Эскалация. Основные ошибки в управлении рисками. Что не работает в подходах?

## Управление изменениями

Как оценивать, готовиться и управлять **изменениями**. Анализ изменений в межфункциональной команде. Планирование и оценка мероприятий

## Создание и развитие культуры

Почему культура производства важна. План мероприятий по формированию

# Что в модуле?

## Примеры

### ПОСТОЯННЫЕ ЦЕЛИ:

- Выполнение плана
- Соответствие качества
- Выполнение объема
- Соблюдение бюджета

### ПРОРЫВНЫЕ ЦЕЛИ:

- Увеличение производительности
- Увеличение коэффициента загрузки оборудования
- Снижение себестоимости
- Снижение брака

## Примеры целей

## Четкие ответы на вопросы

## Сколько документов?



Обязательные документы (как результат выполнения требований нормативной документации, законодательства, прочих обязательств)

Документированную информацию, определенную организацией как необходимую для обеспечения результативности системы менеджмента

Внимание! Здесь задача сделать простые документы, но в полном соответствии с нормами

Внимание! Здесь важна «золотая середина»

**РАБОТАЮЩИЙ РЕГЛАМЕНТ**

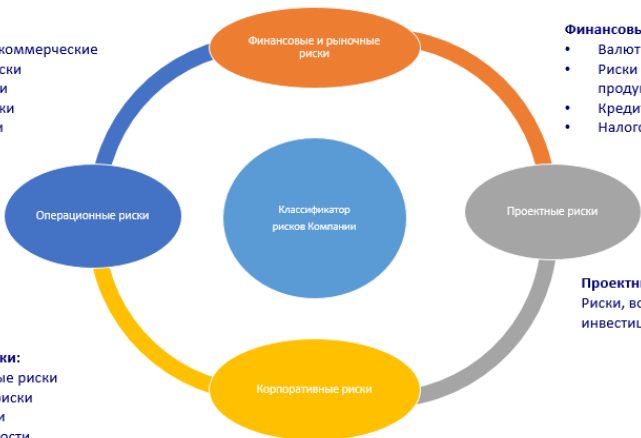
## Разные уровни рисков

### Операционные риски:

- Риски снабжения и коммерческие
- Технологические риски
- Экологические риски
- Энергетические риски
- Транспортные риски

### Финансовые и рыночные риски:

- Валютные риски
- Риски изменения цен на продукцию
- Кредитные риски
- Налоговые риски



### Корпоративные риски:

- Законодательные риски
- Политические риски
- Правовые риски
- Риски безопасности

### Проектные риски:

Риски, возникающие при реализации инвестиционных проектов Компании

Классификатор рисков Компании

## Менеджмент рисков и кризисных ситуаций

## Управление персоналом

Определение требований и подбор персонала. Адаптация и развитие персонала.  
Обеспечение требуемой компетентности  
Формирование бригад. Лидерство. Подход к распределению ответственности и полномочий  
Персоналозависимость. Матрицы навыков. Сохранение знаний  
Дисциплина и контроль персонала  
Вовлечение, мотивация персонала. Способы, которые работают  
Управление человеческим фактором  
Трудовой кодекс: необходимый минимум

## Организация и стандартизация рабочих мест

Что значит «хорошее и эффективное рабочее место»? Система организации места и рабочей зоны 5S

## Управление оборудованием

Обслуживание и уход за оборудованием  
Средства мониторинга и измерения. Планирование, эксплуатация и надзор

## Сохранность в процессе производства

## Идентификация и прослеживаемость

Почему культура производства важна. План мероприятий по формированию

## Управление средой

Требования и обеспечение правильной среды для осуществления процессов

## Коммуникация

Эффективные методы

# Что в модуле?

## Показатели управления персоналом



## Принцип светофора



## Критерии качества

- Однозначная передача информации
- Четкое и точное содержание сообщения,
- Сотрудник получает всю необходимую информацию, для правильного выполнения задач,
- Структурное отображение информации,
- Получение информации в срок,
- Актуальность информации,
- Четкость переданной информации,
- Передача точной информации,
- Поддержка в процессе коммуникации.

- ☹️ Первый раз слышу
- ☹️ Звонил, но не дозвонился
- ☹️ Заходил, но Вас не было
- ☹️ А я думал, что это не обязательно
- ☹️ А мне никто не говорил
- ☹️ Не думаю, что...
- ☹️ Не передавали
- ☹️ Меня в это время не было, кажется, я болел

## О критериях качества коммуникации

Введение в HACCP.

Лидерство. Ответственность. Роль руководителя в системе менеджмента. Зачем нужны лидерство и приверженность руководства? Распределение ответственности и полномочий

Надлежащая гигиеническая практика (GHP).

Среда. Воздух. Условия окружающей среды. Освещенность: какая нужна?

Температура.

Помещения для хранения.

Оборудование. Общие принципы. Конструкция. Требования к производственному и вспомогательному, стационарному и мобильному оборудованию, инвентарю.

Оборудование для контроля качества пищевых продуктов.

Компетентность персонала

Мойка и дезинфекция

Борьба с вредителями

Управление отходами

Гигиена и здоровье персонала. Состояние здоровья, болезни и травмы. Правила личной гигиены. Спецодежда. Мытье рук. Анализ фотопримеров

Контроль производственного процесса. Принципы контроля времени и температуры производственных операций. Специальные технологические этапы.

Предотвращение загрязнений. Предотвращение микробиологического загрязнения: источники и меры управления. Предотвращение физического загрязнения, в том числе, обращение со стеклом и хрупким пластиком.

Предотвращение химического загрязнения. Обращение с аллергенами.

Сырьевые и упаковочные материалы. Поступление. Принципы FIFO, FEFO.

Идентификация (принцип светофора). Аспекты для упаковочных материалов.

Требования к воде Анализ фотопримеров

Отзыв и изъятие. Отчетность, анализ примеров

Информация о продукте: что на этикетке?

Транспортировка. Хорошие практики и анализ фотоматериалов

12 шагов и 7 принципов HACCP

Команда HACCP

Продукт и процесс. Описание продукта и предполагаемое использование. Схема последовательности операций, правила построения. Анализ примеров. Планы компоновок помещений. Верификация схем.

Опасности. Термины. Виды рассматриваемых опасностей. Идентификация опасностей и их источников Информация в основе. Тщательное изучение операций. Анализ опасных факторов. Классификация мер контроля. Оценка рисков.

Критические контрольные точки. Терминология. Определение критических контрольных точек (ККТ). Пример дерева принятия решений. Установление критических пределов. Понятие рабочего предела. Примеры критических контрольных точек.

Мониторинг. Система мониторинга. Корректирующие действия.

Валидация плана HACCP и процедуры проверки. Организация проверки.

Анализ результатов

Документация и записи. Документальное подтверждение системы HACCP.

Пересмотр системы. План HACCP, его структура, примеры. Обучение

Обзор требований регуляторных органов к проверке системы HACCP

Внутренний аудит систем менеджмента пищевой безопасности

Виды аудитов: аудит продукции, процесса, системы

Менеджмент программ аудита. Планирование и подготовка аудита. Оценка документации. Формирование Программы аудитов.

Чек-лист. Предназначение и содержание. Разработка чек-листа. Примеры чек-листов

Проведение аудита: этапы аудита на месте. Вступительная беседа. Методы исследования на аудите: оценка документированной информации, наблюдение, интервьюирование. Основы коммуникации. Виды вопросов для внутреннего аудита.

Демонстрация интервью

Оценка наблюдений аудита. Возражения. Заключительная беседа.

Составление отчета

Дальнейшие действия по результатам внутреннего аудита.

# Что в модуле?

## Хранение

TMSRUS

- Наличие между материалами и стенами интервалов, достаточных для проведения инспекций и борьбы с вредителями.

## Пример

TMSRUS



## Физические опасности

TMSRUS



Любые потенциально опасные посторонние примеси обычно не обнаруживаются в продуктах.

Условия для возникновения опасности должны быть точно описаны, например, размер, форма, материал.

### Источники, например:

**Дерево:** подтоварники; ручки ножей; мешалки; трапы под ноги; двери; подставки под ножи; оборудование; оконные рамы; разделочные доски и т.д.

**Металл:** элементы внутрицехового крепежа; детали машин и механизмов (корпус); двери; перегородки и т.д.

**Стекло, пластик:** термометры; гигрометры; настенные часы; разделочные доски; емкости и т.д.

## Транспортировка: хорошие практики

1. Маршрут, доставка до получателя, FIRST IN LAST OUT

2. Вариативность условий транспортировки в зависимости от сезонных и региональных температур (валидация маршрута)

4. Процедура для непредвиденных случаев (угон, поломка, вскрытие,...)

3. Передача полных требований о транспортировке отправителем

4. Выполнение восстановлений транспортному средству: квалификация, проверка средств измерений

5. Управление отклонениями (технические аспекты и процедура)

## Персонал- что в результате?

TMSRUS

- Достаточное количество
  - Личные качества
  - Компетентность
  - Мотивация
- Оргструктура, штатное расписание
  - Подбор персонала
  - Подбор персонала, обучение, инструктаж
  - Культура производства, вовлечение персонала, лидерство, правила трудового распорядка,...

## Пример программы

TMSRUS



- ### Оборудование
- Технологическое оборудование
  - Технологический инвентарь
  - Держатели технологического инвентаря



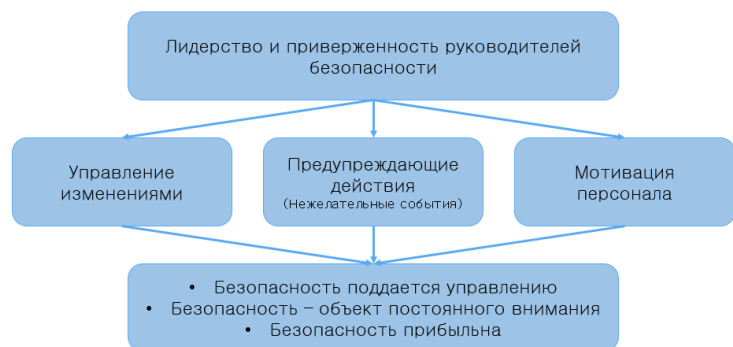
- ### Производственные помещения
- Элементы производственных помещений (стены, полы, окна, двери, потолки,...)
  - Станции мойки рук
  - Уборочный инвентарь
  - Вспомогательный инвентарь (столы, лестницы,...)
  - Коллекторы для сбора отходов
  - Дезинфекция



- ### Бытовые помещения производственного персонала
- Раздевалки
  - Туалеты
  - Душевые
  - Комнаты приема пищи
  - Коридоры между бытовыми помещениями и производственными цехами



### Циклы успешного управления безопасностью



### Основной принцип – предупреждение



← Противоскользящее покрытие пола снижает риск падения на скользких поверхностях и лестничных ступенях.

→ На объектах, где видимость ограничена производственными конструкциями, используют дорожные сферические зеркала.



## МОДУЛЬ 4. Основы устойчивого развития.

**Социальные аспекты.** Культура социальной ответственности в системе управления производством. Нормативные и законодательные требования.

**Что должен знать руководитель об охране труда и пожарной безопасности.** Не только бумаги, но и в первую очередь практика!

**Управление несоответствиями и улучшение.** Как работать с несоответствиями, отрицательными показателями или тенденциями в достижении результатов. Решение проблем с ситуацией «сейчас» и «на будущее». Коррекция, корректирующее действие. Какие варианты возможны, и как определить необходимость. Критичные, системные, повторяющиеся проблемы. Правила исправления для ситуаций «сейчас» и «на будущее». Препятствия для устранения несоответствий

Постоянные улучшения через процессы Кайдзен

TMSRUS

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ  
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «ТМС РУС»  
PARTNER TVU

"TMS RUS" LIMITED LIABILITY  
COMPANY  
TVU PARTNER

**УДОСТОВЕРЕНИЕ О ПОВЫШЕНИИ КВАЛИФИКАЦИИ**  
CERTIFICATE OF ADVANCED TRAINING

Настоящее удостоверение свидетельствует о том, что  
This is to certify that

**ФАМИЛИЯ ИМЯ ОТЧЕСТВО**  
SURNAME NAME

прошёл (прошла) повышение квалификации в ООО «ТМС РУС» по  
дополнительной профессиональной программе  
completed his (her) development in an additional professional program

**Требования ISO 9001:2015. Практика внедрения**  
Requirements of ISO 9001: 2015. Implementation practice

в объеме XX академических часов.  
in the amount of XX academic hours.

Руководитель проекта:  
Фамилия Имя Отчество  
Project manager:  
Surname Name

МП

**РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР:**  
REGISTRATION NUMBER:

**номер сертификата**

**Город:** Москва

**Дата выдачи:**

**Лицензия:**

Серия 77Л01 № 0010507

Per. № 039627

City: Moscow

Date of issue:

License:

Series 77L01 № 0010507

Reg. № 039627



# Образец удостоверения

[Лицензия на осуществление образовательной  
деятельности № 039627 от 11.09.02018 г. \(серия  
77л01 №0010507\)](#)



AKD

Департамент обучения и комплексных проектов  
Обучение, аудиты, оценка соответствия  
+7 495 221 18 04, доб. 1370



MS

Департамент Менеджмент сервис  
Сертификация систем менеджмента  
+7 495 221 18 04, доб. 1060

[akd@tms-cs.ru](mailto:akd@tms-cs.ru)