



ПРИГЛАШЕНИЕ
на учебно-практический семинар

«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016 и новой версией ИСО 22000-2018 на рыбоперерабатывающих предприятиях. Требования к упаковке и маркировке. Промышленные методы мойки и дезинфекции. Внутренний аудит по новой версии ИСО 19011-2018. Проверки Роспотребнадзора и Россельхознадзора».

Дата и место проведения:

- ✓ 04-06 сентября 2018г.
- ✓ РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4-Д.

Цели проведения:

Практические рекомендации по внедрению ГОСТов на основе принципов ХАССП (ГОСТ ИСО 22000-2007, ГОСТ Р 54762-2011, ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 021). Освоение методики построения эффективной системы менеджмента, обеспечивающей производство безопасной пищевой продукции и приобретение навыков разработки производственных программ обязательных предварительных мероприятий (PRP₀), плана ХАССП (ККТ), программ предварительных требований (PRP), проведения внутреннего аудита. Санитарно-гигиенические мероприятия в реализации принципов ХАССП: методы и средства дезинфекции в производстве пищевой продукции.

Целевая аудитория:

- Руководители предприятий;
- Главные специалисты, технологи;
- Заведующие и сотрудники лаборатории;
- Специалисты отделов стандартизации и качества;
- Члены группы и внутренние аудиторы СМБПП;
- Менеджеры по закупкам, начальники и сотрудники складов.

Документы по окончании:



- Удостоверение о повышении квалификации
- Сертификат соответствия внутреннего аудитора СМБПП



Стоимость участия:

- Стоимость участия 1 человека – 18 000 рублей
- Стоимость указана без НДС (УСН), оформление по договору.

* Скидки при участии от 2-х человек (500руб/с чел.), от 3-х человек (1000руб/с чел)

В стоимость включено:

- Кофе-брейки;
- Раздаточный материал;
- Документы об окончании семинара.

Об организаторе:

Учреждение «Государственный центр испытаний, сертификации и стандартизации» (ГоЦИСС) основано в 1997 году и сегодня занимает лидирующие позиции в области сертификации и стандартизации.

Семинар проводит:



Науман Светлана Сергеевна, ведущий аудитор систем менеджмента качества и пищевой безопасности (НАССР, ISO 22000, FSSC, FSSC Packaging, ISO 9001). Производственный стаж на пищевом предприятии более 20 лет. Ведущий эксперт/преподаватель курсов по системам менеджмента качества, безопасности пищевой продукции, кормов, упаковки и упаковочных материалов, интегрированных систем менеджмента. Тренинги по НАССР, ISO 22000, FSSC, GMP+.

Опыт работы с ООО «КИРИШИИ АВТОСЕРВИС», Психоневрологический комбинат №10, Музыкальная школа №8, ОАО «РОК-1», ОАО «Фиш Фабрик», ресторанный комплекс «Буль-Вар», КФ «Нева», ЗАО «Вилаш», ОАО «КШВ», ПФ «Приморская», ОАО ООО «Асто», АО «Рыбокомбинат», ООО «Феникс Сервис», ООО «Рыбстандарт» и др. Опыт проведения аудитов второй стороны (на соответствие корпоративным стандартам) для ООО «Пивоваренная компания «Балтика».

В программу курса входит:

1. Ознакомление с нормативно-законодательной базой в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
2. Микробиологические, химические, физические опасные факторы.
3. Требования к документации.
4. Ответственность руководства
5. Лидерство, планирование, процессный подход, цикл PDCA.
6. Менеджмент ресурсов.
7. Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий.
8. Анализ опасностей.
9. Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий.
10. Разработка плана ХАССП (ККТ).
11. Система прослеживания.
12. Валидация, верификация и улучшения системы менеджмента.
13. Внутренний аудит. Улучшения.
14. Современные методы дезинфекции.
14. Разбор чек-листов надзорных органов.

Контакты для связи:

По вопросам содержания программы семинара и для подачи заявки обращаться:

Науман Светлана Сергеевна - эксперт СМБПП

Тел.: (812)388-79-31

Моб.тел.: 8 (953) 170-40-57

E-mail: cert_gociss@mail.ru; n_lanali3103@mail.ru



Заявка на участие в семинаре (курсе повышения квалификации)

ТЕМА СЕМИНАРА:	<p>«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016 и новой версией ИСО 22000-2018 на рыбоперерабатывающих предприятиях. Требования к упаковке и маркировке. Промышленные методы мойки и дезинфекции. Внутренний аудит по новой версии ИСО 19011-2018. Проверки Роспотребнадзора и Россельхознадзора».</p>
-----------------------	--

указать тему семинара

ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ:	04-06 сентября 2018г.
-------------------------	------------------------------

указать дату семинара

Данные заказчика

Организация (полное и краткое юридическое наименование)	
ФИО и должность руководителя, на основании чего действует	
Юридический адрес	
Почтовый адрес	
ИНН / КПП	
Банковские реквизиты	
Контактное лицо (фамилия, имя, отчество, телефон, E-mail)	

Информация об участниках семинара:

№	ФИО	Должность	Контакты (телефон/E-mail)
1.			
2.			
3.			

Информация для бронирования:

Название гостиницы	Удаленность от места	Стоимость руб. в сутки	Контакты
ВЕЛЕС мини-отель	15 мин. пешком	от 2000	www.veles-hotel.ru
Мини-отель Моисеев	15 мин. пешком	от 2400	www.moiseevhotel.ru
Невский Отель Гранд	4 ст. метро и 20 мин пешком	от 4 650	www.hon.ru

Руководитель предприятия _____

(подпись)

(ФИО)

Заполненные заявки просим направлять на электронную почту: cert_gociss@mail.ru