



ПРИГЛАШЕНИЕ
на учебно-практический семинар

**«Разработка систем менеджмента безопасности пищевой продукции,
основанных на принципах ХАССП. Требования проекта новой версии ISO
22000 и FSSC 22000. Внутренний и внешний аудит. Аудит поставщиков».**

Дата и место проведения:

- ✓ 11-15 декабря 2017г.
- ✓ 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*). 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), проекты новых версий стандартов *ISO 22000* и *FSSC22000*, основы проведения внутреннего аудита, аудитов 3-й стороны.

Целевая аудитория:

- Руководители и сотрудники предприятий, входящих в пищевую цепочку;
- Руководители и сотрудники общепита (рестораны, кафе, столовые общеобразовательных и высших учреждений, и т.п.);
- Руководители и сотрудники логистических продовольственных складов;
- Руководители и сотрудники предприятий выпускающих упаковку для пищевых продуктов;
- Члены группы и внутренние аудиторы СМБПП.

Документы по окончании:



- Удостоверение о прохождении курса
- Сертификат соответствия внутреннего аудитора СМБПП (выдается при прохождении 3-х дневного курса)
- Сертификат ведущего аудитора СМБПП (выдается при прохождении полного курса обучения (5 дней) и сдачи экзамена)



Стоимость участия:

- Стоимость участия 1 человека – 31 000 рублей; (5- дневный курс)
- Стоимость участия 1 человека – 19 000 рублей; (3- дневный курс)
- Стоимость указана без НДС (УСН), оформление по договору.

В стоимость включено:

- Обед;
- 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).

Ведущий эксперт/преподаватель курсов по системам менеджмента качества, безопасности пищевой продукции, кормов, упаковки и упаковочных материалов, интегрированных систем менеджмента. Внештатный преподаватель курса систем менеджмента безопасности пищевой продукции ФГБОУ ДПО СПИУПТ. Тренинги по НАССР,

ISO 22000, FSSC, GMP+.

Опыт работы с АО «Рыбокомбинат», ООО «Феникс-Сервис», ООО «Рыбстандарт», ресторанный комплекс «Буль-Вар», ГБОУ Школа «Музыка», ОАО «Вышневолоцкий хлебокомбинат», ООО «Асто», Психоневрологический комбинат №10, ООО «КИРИШИАВТОСЕРВИС», ГБДОУ №54, ГБДОУ № 83, и др. Опыт проведения аудитов второй стороны (на соответствие корпоративным стандартам) для ООО «Пивоваренная компания «Балтика».

Приложения:

Программа семинара на 4-х листах

Контакты для связи:

По вопросам содержания программы семинара обращаться:

Науман Светлана Сергеевна - эксперт СМБПП






Тел.: (812)388-79-31

Моб.тел.: 8 (953) 170-40-57

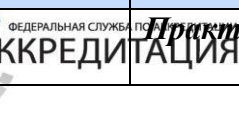
E-mail: cert_gociss@mail.ru; n_lanali3103@mail.ru

Программа семинара по теме:

«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП. Требования проекта новой версии ISO 22000 и FSSC 22000. Внутренний и внешний аудит. Аудит поставщиков».

| 1 день | |
|---|---|
| 09.45-10.00 | Регистрация |
| 10.00-11.15 | <p>Системы менеджмента безопасности пищевой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важные вехи в истории развития системы ХАССП. • Оценка риска-основа обеспечения безопасности товаров. • Европейское законодательство о гигиене пищевых продуктов • Международная стандартизация в области управления безопасностью пищевых продуктов. • Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. • основополагающие определения и семь принципов системы ХАССП |
| 11.15-11.30 | Кофе-брейк |
| 11.30-12.30 | <ul style="list-style-type: none"> • Требования к документации. Управление документацией. Управление записями • Обязательства руководства • Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции • Планирование СМБПП • Ответственность и полномочия • Руководитель группы безопасности пищевой продукции • Обмен информацией • Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них • Анализ со стороны руководства • Менеджмент ресурсов. Человеческие ресурсы. Инфраструктура. Производственная среда |
| 12.30-13.30 | Перерыв на обед |
| 13.30-14.45 | <p>Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р 54762-2011/(ISO/TS 22002-1:2009). Санитарно-гигиенические программы.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Конструкция и планировка зданий • Планировка помещений и рабочих зон • Системы обеспечения - воздух, вода, электроэнергия • Удаление отходов • Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования • Управлениекупаемыми материалами • Меры по предотвращению перекрестного загрязнения • Очистка и санитарная обработка. • Борьба с вредителями. • Личная гигиена персонала. • Продукция, подлежащая переработке. • Отзыв продукции. • Складирование. • Информирование Биотерроризм. |
| 14.45-15.00 | Кофе-брейк |
|      | |

| | |
|---------------|---|
| 15.00-17.00 | Основные причины формирования новой версии стандарта ISO 22000:2017 Обзор наиболее важных новых дополнительных требований FSSC 22000 |
| 2 день | |
| 10.00-11.00 | Разработка системы ХАССП. Планирование и производство безопасной продукции: <ul style="list-style-type: none"> • Программы обязательных предварительных мероприятий • Группа безопасности пищевой продукции • Характеристики продукции. Сырьевые материалы. Готовая продукция • Предусмотренное применение • Технологические схемы, этапы процессов и мероприятия по управлению |
| 11.00-11.15 | Кофе-брейк |
| 11.15-12.00 | Анализ опасностей <ul style="list-style-type: none"> • Выбор опасностей. Биологические. Химические. Физические • Выбор и оценка мероприятий по управлению • Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий |
| 12.00 – 12.30 | Деловая игра №1 <i>Практическое занятие:</i> Выявление потенциально опасных факторов, выбор учитываемых факторов, составление пооперационного анализа учитываемых опасных факторов |
| 12.30-13.30 | Перерыв на обед |
| 13.30-14.30 | Разработка плана ХАССП <ul style="list-style-type: none"> • План ХАССП • Идентификация критических контрольных точек • Определение критических пределов для ККТ • Система мониторинга в контрольных точках • Действия в случае превышения критических пределов • Планирование верификации |
| 14.30-14.45 | Кофе-брейк |
| 14.45-17.00 | Деловая игра №2 <i>Практическое занятие:</i> разработка плана ХАССП, составление плана ХАССП, оформление листов ККТ, PRP ₀ . |
| 3 День | |
| 10.00-11.00 | Внутренний аудит. ГОСТ Р ИСО 19011-2012 <ul style="list-style-type: none"> • Управление несоответствиями • Коррекция • Корректирующие действия • Обращение с потенциально опасной продукцией • Изъятие. Отзыв • Прослеживаемость |
| 11.00-11.15 | Кофе-брейк |
| 11.15-12.30 | <ul style="list-style-type: none"> • Управление программой аудита • Проведение аудита • Компетентность и оценка аудиторов • Отчет ВА • Анализ результатов • Улучшение • Актуализация СМБПП |
| 12.30-13.30 | Перерыв на обед |
| 13.30-15.30 | Практическое занятие в группах: проведение внутреннего аудита |



| | |
|---------------|---|
| 15.30-15.45 | Кофе-брейк |
| 15.45-16.15 | Программа проверки контрольно-надзорных органов. |
| 16.15-16.45 | Экзаменационный тест |
| 16.45- | Вручение сертификатов и удостоверений |
| 4-День | |
| 10.00-12.30 | руководящие указания для проведения аудита на основе стандартов ISO 19011, ISO 17021; планирование, подготовка и проведение внешнего аудита; надзорный аудит, последующие надзорные аудиты; коммуникации/обратная связь; |
| 12.30-13.30 | Перерыв на обед |
| 13.30-15.00 | Аудит поставщиков Требования, предъявляемые к аудитам третьей стороны Принципы проведения аудита. Управление программой аудита Разработка программы аудита. Проведение аудита. Проведение предварительного совещания. Выполнение анализа документов во время проведения аудита. Обмен информацией во время проведения аудита. |
| 15.00-15.15 | Кофе-брейк |
| 15.15-16.30 | Сбор и верификация информации. Формирование выводов аудита. Определение несоответствий. Малозначительное несоответствие. Значительное несоответствие. Подготовка заключений по результатам аудита. Подготовка отчета по аудиту. Завершение аудита. Действия по результатам аудита. Компетентность и оценка аудиторов. |
| 5-день | |
| 09.00-12.30 | <i>Практическое занятие в группах:</i> проведение аудита с выявлением несоответствий |
| 12.30-13.30 | Перерыв на обед |
| 13.30-15.30 | Практическая контрольная работа |
| 15.30-16.00 | Кофе-брейк |
| 16.00-16.30 | Круглый стол: подведение итогов, обмен контактами |
| 16.30- | Вручение сертификатов и удостоверений |

По всем вопросам обращаться Науман Светлана Сергеевна
Тел.: (812)388-79-31; моб.тел.: +7 (953) 170-40-57
E-mail: n_lanali3103@mail.ru; cert_gociss@mail.ru



Заявка на участие в семинаре

ТЕМА СЕМИНАРА:

«Разработка систем менеджмента безопасности пищевой продукции, основанных на принципах ХАССП. (NEW) Требования проекта новой версии ISO 22000 и FSSC 22000. Внутренний и внешний аудит. Аудит поставщиков».

указать тему семинара

**ДАТА
ПРОВЕДЕНИЯ:**

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 |
| Гостиница СПИУПТ, пр. Авиаконструкторов, д. 23, к.1 | 5мин до метро Пионерская, далее 7 станций метро до московских ворот | От 1250 | 812) 3073341, факс 3073342 hotelspiupt@bk.ru |

Руководитель предприятия _____

(подпись)

(ФИО)

Заполненные заявки просим направлять на электронную почту ns@gociss.ru; cert_gociss@mail.ru

