



Государственный центр испытаний, сертификации и стандартизации

196006, РФ, Санкт-Петербург

ул. Парковая д.4, литера Д

<http://gociss.ru>

приглашает Вас принять участие в вебинаре:

«Требования новой версии стандарта ISO 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

Тема вебинара и даты проведения «Требования новой версии стандарта ISO 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

- 16 сентября 2019 года

Цель вебинара Приобретение знаний по изменениям стандарта ISO 22000:2018

Целевая аудитория Специалисты предприятий пищевой промышленности, общественного питания, торговли: руководители, зам. руководителей, технологи, сотрудники служб качества, производственных лабораторий и др.

Формат курса Вебинар. Лекции, практические занятия

Выдаваемые документы

- удостоверение о повышении квалификации



Стоимость вебинара ➤ 9000 руб.

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

ГоЦИСС оказывает услуги по сертификации систем менеджмента организаций по ISO 9001, ISO 22000, НАССР (ХАССП), ISO 27001, ISO 14001, OHSAS и другим. Компания также оказывает услуги по обучению и сертификации персонала, сертификации услуг.

Контактная информация
Тел/факс: (812) 388-34-33
Семенченко Татьяна Викторовна, тел.: +7 (981) 109-35-85
E-mail: gociss-sm@mail.ru
ВКонтакте: <https://vk.com/haccpkachestvo>, <https://vk.com/gociss>
www.gociss.ru



Будем рады видеть Вас на вебинаре!

(Для участия в вебинаре необходимо заполнить заявку на вебинар, прилагаемую к письму, и направить ее на электронную почту gociss-sm@mail.ru)



Программа вебинара

Тема вебинара: «Требования новой версии стандарта ISO 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

16 сентября 2019 года	
10.00-10.15	Регистрация
10.15-11.15	Введение в системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) – преимущества и обоснование внедрения Основные изменения между версиями стандарта ISO 22000:2005 и ISO 22000:2018
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	Требования ISO 22000:2018: <ul style="list-style-type: none">• Контекст организации - методы определения контекста организации, определение внутренних и внешних факторов, понимания потребностей и ожиданий заинтересованных сторон, анализ контекста организации (SWOT);• Лидерство - демонстрация лидерства и приверженности руководства;• Риск-ориентированное мышление. Анализ и управление рисками организации - оценка возможных рисков, выявление приоритетных, выбор методов обращения с рисками;• Планирование системы менеджмента - цели и планирование их достижения, определение целей по SMART;• Ресурсы – человеческие ресурсы, инфраструктура, производственная среда;
13.00-14.00	Перерыв
14.00-15.20	Требования ISO 22000:2018 (продолжение): <ul style="list-style-type: none">• Обмен информацией - алгоритм коммуникации (что, когда, как и кого информировать);• Системы прослеживаемости - верификации и испытание эффективности системы прослеживаемости;• Происшествия и реагирования на них - идентификация происшествий;• Управление поставляемыми извне процессами, продуктами или услугами – спецификации на услуги;
15.20-15.45	Кофе-брейк
15.45-16.50	Требования ISO 22000:2018 (продолжение): <ul style="list-style-type: none">• Документированная информация;• Операционная деятельность - технологические схемы, опасности, «План контроля опасности» (исходные данные, рассмотрение опасностей);• Потенциально небезопасный продукт – оценка небезопасного продукта, вторичная переработка;• Оценка функционирования и улучшение – измерение и мониторинг, валидации программного обеспечения, внутренние аудиты, анализ системы со стороны руководства.
16.50-17.00	Вручение документов о прохождении вебинара

Контактная информация:

Тел/факс: (812) 388-34-33

Семенченко Татьяна Викторовна, тел.: +7 (981) 109-35-85

E-mail: gociss-sm@mail.ru

Группа ХАССП Вконтакте: <https://vk.com/haccpkachestvo>

Заявка на участие в вебинаре

**ТЕМА
ВЕБИНАРА:**

«Требования новой версии стандарта ISO 22000:2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

указать тему вебинара

**ДАТА
ПРОВЕДЕНИЯ**

16.09.2019

указать дату вебинара

Данные заказчика

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

Информация об участниках вебинара:

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

Информация для бронирования:

Название гостиницы	Удаленность от места	Стоимость руб. в сутки	Контакты
ВЕЛЕС отель	15 мин. пешком	от 3100 + 130 р. завтрак	www.veles-hotel.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 gociss-sm@mail.ru
или по факсу: (812) 387-03-62, (812) 388-34-33

Исп. Семенченко Т.В.
8 (981) 109-35-85