



приглашает Вас принять участие в семинаре/вебинаре:
**«Обучение ХАССП. Требования
ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001.
Разработка, актуализация, внедрение СМБПП.
Входной контроль документации.
Внутренний аудитор»**

Тема и даты
проведения

«Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001, включающих принципы ХАССП. Разработка, актуализация, внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Входной контроль документации. Внутренний аудит систем менеджмента по ISO 19011:2018»

- 26-28 октября 2020 года

Цель обучения

Приобретение знаний и навыков, необходимых для разработки, внедрения/актуализации и постоянного совершенствования систем менеджмента безопасности пищевой продукции, а также для проведения внутренних аудитов. Разбор изменений в ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018). Обучение ХАССП.

Целевая
аудитория

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

Формат курса

Лекции, практические занятия, тесты, индивидуальные учебные материалы из учебного класса **будут транслироваться в прямой эфир в формат вебинара**

Выдаваемые
документы

- удостоверение о повышении квалификации;
- сертификат соответствия внутреннего аудитора СМБПП



Стоимость

- 18000 руб.
- При участии 2-х слушателей 17000 руб./чел.
- При участии 3-х участников и более стоимость - 16 000 руб./чел.

В стоимость
включено

Раздаточный материал

Место проведения

Для слушателей учебного центра ГоЦИСС: Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4, литер Д
Для слушателей вебинара: Платформа Webinar

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.

Партнер ГоЦИСС, Орган по сертификации персонала Автономной некоммерческой организация "Орган по сертификации персонала" удостоверяет, что квалификация сотрудника соответствует внутренним аудиторам.

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>
Инстаграм https://www.instagram.com/certificat_iso/
www.gociss.ru



Будем рады видеть Вас на семинаре/ вебинаре!

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



Программа обучения

Тема обучения: «Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001, включающих принципы ХАССП. Разработка, актуализация, внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Входной контроль документации. Внутренний аудит систем менеджмента по ISO 19011:2018»

1 день	
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 стандартов ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и ГОСТ Р ИСО 22000-2007
11.15-11.30	Перерыв
11.30-13.00	Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019: <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	Обеденный перерыв
14.00-15.20	Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (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	Перерыв
15.45-17.00	Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (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.
2 день	
10.00-11.15	Программа создания предварительных условий – рекомендации по применению технической спецификации ISO/TS 22002-1. Программы предварительных условий для обеспечения безопасности продуктов питания: <ul style="list-style-type: none"> • Здания и схемы расположения зданий; • Планировка служебных помещений и рабочих мест; • Коммуникации – воздух, вода, электроэнергия; • Утилизация отходов; • Пригодность оборудования, чистка и обслуживание;
11.15-11.30	Перерыв
11.30-13.00	<ul style="list-style-type: none"> • Управление закупленными материалами • Меры по предотвращению кросс-контаминации • Уборка и дезинфекция • Борьба с вредителями • Гигиена персонала и бытовые помещения • Продукты вторичной переработки
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.20	<ul style="list-style-type: none"> • Процедуры возврата продукции • Складирование • Информация о продукции • Защита, биобдительность и биотерроризм пищевых продуктов
15.20-15.45	Перерыв

15.45-17.00	<ul style="list-style-type: none"> • Управление аллергенами • Мониторинг окружающей среды • Управление услугами сторонних организаций (процессы и функции, отданные на аутсорсинг) • Предупреждение фальсификации пищевой продукции: Оценка уязвимости продукции. Предупреждающие мероприятия. Ежегодный анализ.
3 день	
10.00-11.15	Входной контроль документации <ul style="list-style-type: none"> • Виды сопроводительных документов • Что такое – правильно заверенные документы? • Требования к декларациям при приемке сырья • Требования к Свидетельству о государственной регистрации (СГР) • Требования к отказным письмам
11.15-11.30	Перерыв
11.30-13.00	<ul style="list-style-type: none"> • Ветеринарно-санитарная экспертиза • Требования к товарно-транспортным накладным (ТТН) • Требования к маркировке пищевой продукции • Требования к приемке подкарантинного груза (акты карантинного фитосанитарного контроля (надзора))
13.00-13.50	Входной контроль сырья и материалов в соответствии с требованиями ХАССП (ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р ИСО 22000-2019, ISO 22000:2018)
13.50-14.30	Обеденный перерыв
14.30-16.00	Внутренний аудит систем менеджмента безопасности пищевых продуктов / поддержка СМБПП: принципы аудита, управление программой проведение аудитов, требования к аудиторам, оформление результатов и последующие действия
16.00-16.15	Перерыв
16.15-16.45	Вопросы к преподавателю для разъяснения материала
16.45-17.00	Вручение документов о прохождении обучения

Контактная информация:

Тел/факс: (812) 388-34-33

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

E-mail: gociss-sm@mail.ru

Приглашаю в группы:

Вконтакте <https://vk.com/naccpkachestvo>

Инстаграм https://www.instagram.com/certificat_iso/

Facebook <https://www.facebook.com/groups/100719680498672/>

Сайт <http://www.gociss.ru/>

Заявка на участие в обучении

**ТЕМА
СЕМИНАРА:**

Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001, включающих принципы ХАССП. Разработка, актуализация, внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Входной контроль документации. Внутренний аудит систем менеджмента по ISO 19011:2018

указать тему семинара

**ДАТА
ПРОВЕДЕНИЯ**

26-28.10.2020

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	
Сфера деятельности предприятия	
Контактное лицо (фамилия, имя, отчество, телефон, E-mail)	
Формат участия: семинар / вебинар	

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 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 у gociss-sm@mail.ru

*В случае, если вам удобнее направить карточку предприятия с реквизитами, раздел «Данные заказчика» можно не заполнять.

Исп. Семенченко Т.В.

Контактные данные:

тел: (812) 387-03-62, (812) 388-34-33

тел.сот.: +7 (981) 109-35-85

e-mail: gociss-sm@mail.ru, tatyanaviktorovna1989@mail.ru