



ПРИГЛАШЕНИЕ

на учебно-практический семинар

«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016 на рыбоперерабатывающих предприятиях и новой версией ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Риск-ориентированный подход. Требования к упаковке и маркировке. Внутренний аудит (ИСО 19000:2018)».

Дата и место проведения:

- ✓ 16-18 ноября 2020г.
- ✓ РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4-Д.

Цели проведения:

Практические рекомендации по внедрению ГОСТов на основе принципов ХАССП (ГОСТ ИСО 22000-2019). 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 на риск-ориентированном подходе. 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 – 20 000 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:

- 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). 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».



Лукина Елена Викторовна,
главный технолог ООО «ВАШ ТЕХНОЛОГ»
(консалтинг по организации и технологии производства продуктов из рыбы и морепродуктов; пищевые ингредиенты для переработки рыбы).

Опыт работы:

1. Преподавателя университета по «Переработке сырья водного происхождения»;
2. Производственного технолога, начальника цеха копчения и руководителя отдела инноваций на крупном предприятии по переработке рыбы и морепродуктов;
3. Консалтинга по технологии и пищевым ингредиентам в области переработки рыбы и морепродуктов;
4. Внутренний аудит и внедрение системы менеджмента безопасности рыбной продукции в соответствие с требованиями ГОСТ Р ИСО 2200-2007 и ГОСТ Р ИСО 19011-2012.

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, в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016 на рыбоперерабатывающих предприятиях и новой версией ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Риск-ориентированный подход. Требования к упаковке и маркировке. Внутренний аудит (ИСО 19000:2018)».

1 день	
09.45-10.00	Регистрация
10.00-10.20	<p>Актуальность системы ХАССП, перспективы ее применения в пищевой промышленности (ГОСТ Р ИСО 22000-2019)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
10.20-11.20	<p>Категории пищевых продуктов по степени загрязнения микроорганизмами</p> <ul style="list-style-type: none"> • Микробиологические опасные факторы. Норовирусная инфекция. • Химические опасные факторы. • Физические опасные факторы
11.20-12.20	<p>Методика разработки плана ХАССП. Основные виды документированных процедур.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Идентификация критических контрольных точек (ККТ). •Определение критических пределов для ККТ. •Система мониторинга в критических контрольных точках •Действия в случае превышения критических пределов. •Актуализация информации. •Планирование верификации. •Система прослеживаемости. •Управления несоответствиями • Управление мониторингом и измерениями •Анализ руководства
12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-15.30	<p>Методика разработки плана ХАССП. Основные виды документированных процедур. (ГОСТ Р ИСО 22000-2019)</p> <ul style="list-style-type: none"> •Идентификация критических контрольных точек (ККТ). •Определение критических пределов для ККТ. •Система мониторинга в критических контрольных точках •Действия в случае превышения критических пределов. •Актуализация информации. •Планирование верификации. •Система прослеживаемости. •Управления несоответствиями • Управление мониторингом и измерениями •Анализ руководства
15.30-15.45	Кофе-брейк
15.45-17.00	Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р 54762-2011/(ISO/TS 22002-1:2009). Санитарно-гигиенические программы.
2 день	
10.00 - 10.45	Деловая игра №1

	Практическое занятие: Выявление потенциально опасных факторов, выбор учитываемых факторов, составление пооперационного анализа учитываемых опасных факторов
10.45-12.20	Деловая игра №2 Практическое занятие: разработка плана ХАССП, составление плана ХАССП, оформление листов ККТ,PRP ₀ .
12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-15.00	Риск-ориентированный подход. Анализ рисков. Анализ возможностей
15.00-15.15	Кофе-брейк
15.15-17.00	Деловая игра: разработка анализа рисков и анализа возможностей
3 день	
10.00-11.00	Внутренний аудит ИСО 19011-2018
	<ul style="list-style-type: none"> • Управление программой аудита • Проведение аудита • Компетентность и оценка аудиторов • Отчет ВА
12.00-13.00	Разбор несоответствий
13.00-14.00	Перерыв на обед
14.00-15.00	Практическая работа: определение несоответствий
15.00-16.00	Разбор требований россельхознадзора
с 16.00	Вручение сертификатов и удостоверений

По всем вопросам обращаться Науман Светлана Сергеевна
Тел.: (812)387-13-09; моб.тел.: +7 (953) 170-40-57
E-mail: n_lanali3103@mail.ru; cert_gociss@mail.ru¹

Заявка на участие в семинаре (курсе повышения квалификации)

ТЕМА СЕМИНАРА:

Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016 на рыбоперерабатывающих предприятиях и новой версией ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Риск-ориентированный подход. Требования к упаковке и маркировке. Внутренний аудит (ИСО 19000:2018)

указать тему семинара

**ДАТА
ПРОВЕДЕНИЯ:**

16-18 ноября 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	
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