



ПРИГЛАШЕНИЕ
на учебно-практический семинар

«Курс ведущего аудитора. Внешний и внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Аудит поставщиков».

Дата и место проведения:

- ✓ 13-15 декабря 2017г.
- ✓ РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4-Д.

Цели проведения:

Приглашаем специалистов Вашего предприятия принять участие в данном уникальном курсе. Знания и навыки, приобретенные во время обучения, позволяют профессионально участвовать в любых аудитах (внутренний аудит, аудит поставщиков, аудит заказчиков и т.д.). Также это великолепный тренинг для аудиторов, желающих повысить свою компетентность и профессиональный статус. Курс содержит большое количество практических занятий и деловых игр, которые позволяют освоить технику проведения аудитов и разобраться в особенностях работы аудитора. Данный курс позволит Вам проверять Ваших поставщиков и проводить их оценку, что соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 и быть уверенными в Ваших поставщиках.

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.
- *Участникам необходимо обладать следующими предварительными знаниями:
- требования стандартов ГОСТ Р ИСО 22000, ГОСТ Р 54762-201;
 - методику 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)

Документы по окончании:



- Сертификат ведущего аудитора СМБПП (выдается при прохождении полного курса и сдачи экзамена)



Стоимость участия:

- Стоимость участия 1 человека – 25 000 рублей; (3- дневный курс)
- Скидки :при участии 2-х человек-500 руб/с чел, 3-х человек-1000руб/с чел.
- 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 д.р. Опыт проведения аудитов второй стороны (на соответствие корпоративным стандартам) для ООО «Пивоваренная компания «Балтика».

Приложения:

Программа семинара на 2-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:

«Курс ведущего аудитора. Внешний и внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Аудит поставщиков».

1- 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	<i>Практическое занятие в группах:</i> 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
2-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.
 ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО АККРЕДИТАЦИИ РОСАККРЕДИТАЦИЯ	   

3-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:

«Курс ведущего аудитора. Внешний и внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции. 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/Е-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

