



ПРИГЛАШЕНИЕ

на учебно-практический семинар

**«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции,
основанной на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями ТР ТС
021/2011г. на предприятиях общественного питания.
Внутренний и внешний аудит».**

Дата и место проведения:

- ✓ 09-13 октября 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, ГОСТ Р 55889-2013, ГОСТ Р 56671-2015*). 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 и внешнего аудита. Санитарно-гигиенические мероприятия в реализации принципов ХАССП: методы и средства дезинфекции в производстве пищевой продукции.

Целевая аудитория:

- Руководители и сотрудники предприятий, входящих в пищевую цепочку;
- Руководители и сотрудники общепита (детские сады, школы, колледжи, рестораны, кафе, столовые общеобразовательных и высших учреждений, столовые промышленных предприятий и т.п.);
- Руководители и сотрудники логистических продовольственных складов;
- Члены группы ХАССП и внутренние аудиторы СМБПП.

Документы по окончании:



- Удостоверение о повышении квалификации
- Сертификат соответствия внутреннего аудитора СМБПП (при 3-дневном обучении)
- Сертификат соответствия ведущего аудитора СМБПП (при обучении всего курса)



Стоимость участия:

- Стоимость участия 1 человека – 31 000 рублей (5- дневное обучение)
- Стоимость участия 1 человека – 25 000 рублей (4х- дневное обучение)
- Стоимость участия 1 человека – 19 000 рублей (3х- дневное обучение)
- 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).

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 «КИРИШИАВТОСЕРВИС», 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 «Вышневолоцкий хлебокомбинат», ООО «Асто», ГБДОУ №54, ГБДОУ № 83, ГБДОУ № 102, ГБДОУ № 80, ГБДОУ № 106, АО «Рыбокомбинат», 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, в соответствии с требованиями ТР ТС
021/2011г. на предприятиях общественного питания.
Внутренний и внешний аудит».**

1 день	
09.45-10.00	Регистрация
10.00-11.15	<p>Актуальность системы ХАССП, перспективы ее применения в пищевой промышленности и общественном питании</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	<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
12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-14.45	Методика определения опасностей и анализ рисков
14.45-15.00	Кофе-брейк
15.30 - 17.00	<p>Деловая игра №1 <i>Практическое занятие:</i> Выявление потенциально опасных факторов, выбор учитываемых факторов, составление пооперационного анализа учитываемых опасных факторов</p>
2 день	
10.00-11.15	<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 прослеживания. •Управления несоответствиями • Управление мониторингом и измерениями •Анализ руководства
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-12.30	<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 • Техническое обслуживание • Управление закупками

12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-15.00	<p>Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р 54762-2011/(ISO/TS 22002-1:2009). Перекрестное загрязнение. Программа управления аллергенами.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Перекрестное загрязнение. Программа управления аллергенами. • Очистка и санитарная обработка. • Борьба с вредителями. • Личная гигиена персонала. • Продукция, подлежащая переработке. • Отзыв продукции. • Складирование. • Информирование Биотерроризм.
15.00-15.15	Кофе-брейк
15.15-17.00	<p>Деловая игра №2</p> <p><i>Практическое занятие:</i> разработка плана ХАССП, составление плана ХАССП, оформление листов ККТ, PRP₀.</p>
3 День	
10.00-11.00	<p>Внутренний аудит. ГОСТ Р ИСО 19011-2012</p> <ul style="list-style-type: none"> • Управление программой аудита • Проведение аудита • Компетентность и оценка аудиторов • Отчет ВА
11.00-12.00	<i>Практическое занятие в группах:</i> проведение внутреннего аудита
12.00-13.30	Программа проверки контрольно-надзорных органов.
13.30-14.00	Перерыв на обед
14.00-15.00	Экзаменационный тест
15.00-16.00	Круглый стол: подведение итогов, обмен контактами
16.00-	Вручение сертификатов и удостоверений
4 день- Тематическое выездное занятие на предприятии.	
	Опасности и риски в производстве пищевой продукции. Пищевая продукция, как фактор передачи инфекционных заболеваний. Основные пути проникновения посторонних микроорганизмов в объекты производства и пищевую продукцию. Роль персонала в обеспечении микробиологической чистоты производства. Обзор современных методов и средств исключения микробного загрязнения на различных стадиях производства.
	Моющие и дезинфицирующие средства для пищевых производств, основные компоненты и характеристики. Основные отличия бытовых и профессиональных очистителей. Виды загрязнений, материалы поверхностей, особенности обработки. Алгоритм выбора моющих средств.
	Дезинфекция и антисептика в пищевом производстве. Промышленные методы дезинфекции: физические и химические. Оборудование и инструменты для физической дезинфекции. Дезинфектанты и антисептики, удовлетворяющие требованиям ХАССП. Основные группы антимикробных соединений для дезинфекции: преимущества и недостатки. Контроль качества санитарных мероприятий. Экспресс тесты определения эффективности дезинфекции
	Основные риски проведения дезинфекции. Понятие об устойчивости микроорганизмов к различным воздействиям. Факторы достижения эффективности процессов дезинфекции и антисептики. Составление санитарно-гигиенической программы на пищевом предприятии в соответствии с требованиями ХАССП. Практические рекомендации по разработке технологических карт

5-день	
10.00-11.00	Внешний аудитор. <ul style="list-style-type: none"> • Аудитор 3-й стороны. • Аудит поставщиков. • Требования, предъявляемые к аудитам третьей стороны • Малозначительное несоответствие • Значительное несоответствие
11.00-11.15	Кофе-брейк
11.15-12.30	Практическое занятие в группах: 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 (курсе повышения квалификации)

ТЕМА СЕМИНАРА:

«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции,
основанной на принципах ХАССП, в соответствии с требованиями ТР ТС
021/2011г. на предприятиях общественного питания.
Внутренний и внешний аудит»

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

Руководитель предприятия

_____ (подпись)

_____ (ФИО)

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