



ПРИГЛАШЕНИЕ

Учреждение « Государственный центр испытаний, сертификации и стандартизации» совместно с ФБУ «Брянский ЦСМ» проводит учебно-практический семинар
«Система ХАССП при производстве пищевой продукции. Требования СМБПП на основе ИСО 22000:2018 (новая версия). Анализ рисков. Анализ возможностей. Проверка и оценка результативности СМБПП. Внутренний аудит на основе ИСО 19011:2018 (новая версия)».

Дата и место проведения:

- ✓ 07-08 августа 2019г.
- ✓ РФ, г. Брянск, ул. Ново-Советская, д. 82.

Цели проведения:

Практические рекомендации по внедрению ГОСТов на основе принципов ХАССП (*new ИСО 22000-2018, ГОСТ Р 54762-2011, ТР ТС 021, new ИСО 19011:2018*). 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/внешнего аудита.

Что получают участники от курса:

- ✓ Ознакомятся с основами и изменениями новой версии ISO22000:2018;
- ✓ Научатся разработке, внедрению и мониторингу системы менеджмента ХАССП на своем предприятии;
- ✓ Научится проводить анализ опасностей, составлять План ХАССП, План ОППу;
- ✓ Ознакомятся с основами проведения внутренних аудитов по новой версии ISO 19011:2018;

Документы по окончании:

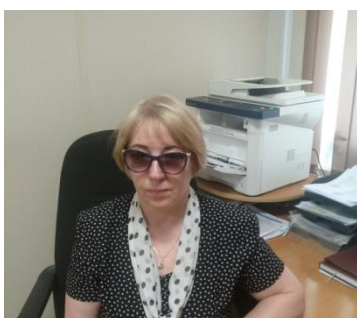


- Удостоверение о повышении квалификации
- Сертификат соответствия ведущего аудитора СМБПП



Об организаторе:

Учреждение «Государственный центр испытаний, сертификации и стандартизации» (ГоЦИСС)- одна из ведущих сертификационных компаний России. Образованный в 1997 году орган по сертификации систем менеджмента проводил первые работы по оценке систем качества. В 2013 году ОС СМ ГоЦИСС аккредитован Федеральной службой по аккредитации «Росаккредитация». Профессионализм сотрудников ГоЦИСС основан на действующей в компании системе повышения квалификации и подтверждается оценкой в национальной системе сертификации персонала.



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. Стаж в системах менеджмента безопасности пищевой продукции более 13 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 «КИРИШИАВТОСЕРВИС», ОАО «Гатчинский хлебокомбинат», ООО «Зеленая горка», Племсовхоз «Ручьи», 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».

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 информационно-учебного семинара по теме:
Система ХАССП при производстве пищевой продукции. Требования СМБПП на
основе ИСО 22000:2018 (новая версия). Анализ рисков. Анализ возможностей.
Проверка и оценка результативности СМБПП. Внутренний аудит на основе ИСО
19011:2018 (новая версия).**

1 день	
1	Характеристика стандарта. Комментарии к терминам. Структура практического руководства
2	Процессы планирования. Процессный подход: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Политика и цели ➤ Управление документацией ➤ Управление записями ➤ Управление персоналом ➤ Управление инфраструктурой и средой ➤ Управление закупками
3	Процессы мониторинга и обработки информации: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Анализ рисков ➤ Анализ возможностей ➤ Внутренний обмен информацией ➤ Внешний обмен информацией
4	Система ХАССП: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Планирование и управление ➤ Программа обязательных предварительных мероприятий: <ul style="list-style-type: none"> • Конструкция и планировка зданий • Планировка помещений и рабочих мест • Системы обеспечения- снабжение воздухом, водой, электроэнергией • Удаление отходов • Пригодность, очистка, и техническое обслуживание оборудования • Управлениекупаемыми материалами • Меры по предотвращению перекрестного загрязнения • Очистка и санитарная обработка • Борьба с вредителями • Личная гигиена и средства санитарно-технического обеспечения работников предприятия • Переделанная продукция • Процедуры отзыва продукции • Складирование • Информация о продукции и информированность потребителя • Защита продукции, биобдительность и биотерроризм
2 день	
5	Система ХАССП: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Система прослеживаемости ➤ Обеспечение к чрезвычайным ситуациям ➤ Информация о продукции ➤ Информация о производстве ➤ Анализ опасностей ➤ Выбор мероприятий по управлению ➤ План ХАССП/ППОМ

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Управление средствами мониторинга и измерений ➤ Верификация программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ и плана ХАССП) ➤ Управление несоответствиями
6	Проверка и оценка результативности СМБПП: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Мониторинг ➤ Анализ и оценка ➤ Внутренний аудит: <ul style="list-style-type: none"> • Управление программой аудита. Определение и оценка рисков и возможностей, связанных с программой аудита • Проведение аудита. Риск-ориентированный подход • Компетентность и оценка аудиторов ➤ Анализ со стороны руководства
7	Улучшение <ul style="list-style-type: none"> ➤ Несоответствие и корректирующие действия ➤ Постоянное улучшение ➤ Актуализация СМБПП
8	Тестирование полученных знаний
9	Вопросы-ответы. 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

Заявка на участие в семинаре (курсе повышения квалификации)

ТЕМА СЕМИНАРА:	«Построение успешной системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с ТР ТС 021/2011 и новой версией ИСО 22000-2018. Внутренний аудит по новой версии ИСО 19011-2018. Проверки Роспотребнадзора и Россельхознадзора».
	<small>указать тему семинара</small>
ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ:	23-25 июля 2019г.
	<small>указать дату семинара</small>

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
Телефон для справок 8 (812)388-79-31