



ПРИГЛАШЕНИЕ на учебно-практический семинар

«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. Микробиологическая опасность пищевых продуктов».

Дата и место проведения:

- ✓ 23-25 июля 2019г.
- ✓ РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4-Д.

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. Санитарно-гигиенические мероприятия в реализации принципов ХАССП: методы и средства дезинфекции в производстве пищевой продукции.

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;
- ✓ Получат шаблоны основных документированных процедур:
 - Удаление отходов.
 - Очистка и санитарная обработка.

- Техническое обслуживание оборудования.
- Проведение инструктажей.
- Выбор поставщиков и материалов.
- Входной контроль.
- Управление несоответствующей продукцией.
- Предотвращение попадания посторонних предметов в продукцию.
- Контроль функционирования критического оборудования.
- Уборка помещений.
- Борьба с вредителями.
- Личная гигиена и поведения персонала.
- Отзыв продукции.
- Хранение.
- Прием посетителей.

Документы по окончании:



- Удостоверение о повышении квалификации
- Сертификат соответствия ведущего аудитора СМБПП



Стоимость участия:

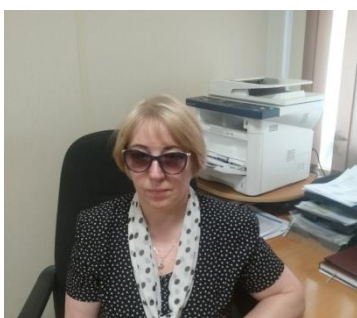
- Стоимость участия 1 человека – 18 000 рублей.
- * Скидки при участии от 2-х человек (500руб/с чел.), от 3-х человек (1000руб/с чел)

В стоимость включено:

- Обед
- Кофе-брейки;
- Раздаточный материал;
- Документы об окончании семинара.

Об организаторе:

Учреждение «Государственный центр испытаний, сертификации и стандартизации» (ГоЦИСС)- одна из ведущих сертификационных компаний России. Образованный в 1997 году орган по сертификации систем менеджмента проводил первые работы по оценке систем качеств. 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 HACCP, 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».



Умеринкова Ирина –врач бактериолог ООО «Блиман-Био», стаж работы более 20 лет. Специалист по пищевой безопасности

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:

«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. Микробиологическая опасность пищевых продуктов».

1 день	
09.45-10.00	Регистрация
10.00-10.30	Актуальность системы ХАССП, перспективы ее применения в пищевой промышленности и общественном питании. Характеристика стандарта. Комментарии к терминам. Структура практического руководства
10.30-12.30	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
12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-16.00	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 <p>Защита продукции, биобдительность и биотерроризм</p>

2 день	
10.00-12.30	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 ➤ Управление средствами мониторинга и измерений ➤ Верификация программы обязательных предварительных мероприятий (ПОПМ и плана ХАССП) <ul style="list-style-type: none"> • Управление несоответствиями
12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-15.00	Деловая игра Практическое занятие: разработка планов ХАССП/ PRP ₀
15.00-16.00	Влияние микробиологической опасности на здоровье человека и воздействие на порчу пищевых продуктов. Примеры и основные методы защиты Лектор : врач-бактериолог, специалист по пищевой безопасности
3 День	
10.00-11.00	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
11.00-12.00	Улучшение <ul style="list-style-type: none"> ➤ Несоответствие и корректирующие действия ➤ Постоянное улучшение ➤ Актуализация СМБПП
12.00-12.30	Разбор примеров несоответствий
12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-14.00	Программа проверки контрольно-надзорных органов. Требования технических регламентов.
14.00-14.30	Тестирование полученных знаний
14.30-	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](mailto:cert_gociss@mail.ru)

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