

ПРИГЛАШЕНИЕ

на учебный семинар/вебинар по системе менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями международного стандарта ИСО 22000:2018

Дата и место проведения:

- ✓ 27-29 июня 2022г.
- ✓ РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4-Д (очно)/он-лайн

Цели проведения:

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 ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Внутренний аудит по новой версии ИСО 19011-2018. Проверки Роспотребнадзора и Россельхознадзора.

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 ведущего аудитора СМБПП



Стоимость участия:

- Стоимость участия 1 человека – 25 000 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
- Оформление персонального сертификата и удостоверения

Об организаторе:

АНО «Головной центр испытаний, сертификации и стандартизации» (ГоЦИСС) основано в 1997 году и сегодня занимает лидирующие позиции в области сертификации и стандартизации.

Семинар проводит эксперт-практик: АНО «Головной центр испытаний, сертификации и стандартизации» (ГоЦИСС) Науман Светлана Сергеевна, ведущий аудитор систем менеджмента качества и пищевой безопасности (НАССР, ISO 22000, FSSC, FSSC Packaging, ISO 9001, ISO 14000). Производственный стаж на пищевом предприятии более 25 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+. ISO 9001, ISO 14000, ISO 18000.

Опыт работы с ООО «КИРИШИАВТОСЕРВИС», ФГБУ НИИ «Приматологии», 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», ООО «Стронг», КП «Фабрика « Волшебница», ОА «Молоко», ЗАО «Вилаш», ОАО «КШВ», ПФ «Приморская», ОАО ООО «Асто», АО «Рыбокомбинат», ООО «Феникс Сервис», ООО «Рыбстандарт», ФБГУ «Брянский ЦСМ» и др. Опыт проведения аудитов второй стороны (на соответствие корпоративным стандартам) для ООО «Пивоваренная компания «Балтика».

Приложения:

Приложения на 2-х листах

По вопросам содержания программы семинара обращаться:

Науман Светлана Сергеевна - эксперт СМБПП

Тел.: (812) 387-13-09

Моб.тел.: 8 (953) 170-40-57

E-mail: cert_gociss@mail.ru; n_lanali3103@mail.ru

Программа курса по системе менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями международного стандарта ИСО 22000:2018 (ГОСТ Р ИСО 22000-2019)

1 день	
09.45-10.00	Регистрация
10.00-10.30	Актуальность системы ХАССП, перспективы ее применения в пищевой промышленности и общественном питании. Принципы ХАССП
10.30-12.30	<p>Категории пищевых продуктов по степени загрязнения микроорганизмами</p> <ul style="list-style-type: none"> • Микробиологические опасные факторы. Вирусная инфекция. • Химические опасные факторы. • Физические опасные факторы • Область разработки системы ХАССП • Создание рабочей группы по разработке и внедрению системы • Сбор данных о сырье, условиях его переработки, готовой продукции • Построение производственной блок-схемы • Составление перечней опасных факторов и предупреждающих действий • Определение критических контрольных точек (ККТ) и производственных программ обязательных предварительных мероприятий (PRP₀). План ХАССП /PRP₀ • Система мониторинга в ККТ и PRP₀ • Действия в случае превышения критических пределов или критериев выполнения
12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-14.30	<p>Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р 54762-2011/(ISO/TS 22002-1:2009).</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 • Перекрестное загрязнение. Программа управления аллергенами. • Очистка и санитарная обработка. Промышленные методы мойки и дезинфекции.
14.30-14.45	Кофе-брейк
14.45-16.00	<ul style="list-style-type: none"> • Борьба с вредителями. • Личная гигиена персонала. • Продукция, подлежащая переработке. • Отзыв продукции. • Складирование. • Информирование • Биотерроризм.
2 день	
10.00-12.30	<p>Деловая игра</p> <p><i>Практическое занятие:</i> разработка планов ХАССП/ PRP₀</p>
12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-14.30	Контекст организации. Анализ рисков и возможностей. Новые требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019

15.30-15.45	Кофе-брейк
14.30-16.00	Деловая игра
	<i>Практическое занятие:</i> разработка анализов риска и анализа возможностей
3 День	
10.00-12.30	Внутренний/внешний аудит. ГОСТ Р ИСО 19011-2018 <ul style="list-style-type: none"> • Принципы аудита • Управление программой аудита • Определение целей программы аудита • Определение и оценка рисков и возможностей, связанных с программой аудита • Разработка программы аудита • Компетентность лица, управляющего программой аудита • Определение объема программы аудита • Выполнение программы аудита • Выбор и определение методов аудита • Выбор членов группы по аудиту. Руководитель группы • Управление результатами выполнения программы аудита • Управление записями по программе аудита • Мониторинг. Пересмотр и улучшение программы аудита.
12.30-13.30	Перерыв на обед
	<ul style="list-style-type: none"> • Проведение аудита • Инициирование аудита • Установление контакта с проверяемой организацией • Определение возможности проведения аудита • Подготовка к проведению аудита. Анализ документированной информации • Планирование аудита. Риск-ориентированный подход при планировании • Проведение аудита. Назначение ролей и обязанностей сопровождающих и наблюдателей. • Проведение открывающего совещания • Обмен информацией в ходе аудита • Места получения информации для аудита и доступ к ней • Анализ документированной информации в ходе аудита • Сбор и проверка информации • Формирование выводов • Подготовка заключений аудита. • Проведение заключительного совещания • Подготовка и рассылка отчета об аудите
13.30-14.30	<ul style="list-style-type: none"> • Компетентность и оценка аудиторов • Личные качества • Знания и навыки
14.30-15.00	<i>Разбор примеров несоответствий</i>
15.00-15.30	Программа проверки контрольно-надзорных органов. Требования технических регламентов.
15.30-16.00	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:cert_gociss@mail.ru

Заявка на участие в семинаре (курсе повышения квалификации)

ТЕМА СЕМИНАРА:

Учебный семинар/вебинар по системе менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями международного стандарта ИСО 22000:2018 (ГОСТ Р ИСО 22000-2019)

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: cert_gociss@mail.ru

Телефон для справок 8 (812)387-13-09