

ПРИГЛАШЕНИЕ

на учебные курсы по системе менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями международного стандарта ИСО 22000:2018

Дата и место проведения:

- ✓ 03 апреля 2023г.
- ✓ РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4-Д/онлайн.

Цели проведения:

Требования системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и программ предварительных требований по безопасности пищевой продукции ИСО/ТС 22002-1:2009

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

- Стоимость участия 1 человека – 10 000 рублей.

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».



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

1 день	
10.00-10.10	Актуальность системы ХАССП, перспективы ее применения в пищевой промышленности и общественном питании. Принципы ХАССП
10.10-12.00	<ul style="list-style-type: none"> • Контекст организации. Анализ рисков и возможностей. Новые требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 • Лидерство • Политика в области СМБПП • Планирование. Действия в отношении рисков и возможностей • Человеческие ресурсы • Инфраструктура • Производственная среда • Управление внешними процессами • Компетентность. Осведомленность • Внешняя и внутренняя информация • Документированная информация • Планирование. Система прослеживаемости
12.00-13.00	Перерыв на обед
13.00-14.30	<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. • Борьба с вредителями. • Личная гигиена персонала. • Продукция, подлежащая переработке. • Отзыв продукции. • Складирование. • Информирование • Биотерроризм
14.30-14.45	Кофе-брейк
14.45-16.00	<ul style="list-style-type: none"> • Действия в чрезвычайных обстоятельствах • План управления опасностями (План ХАССП/План ОППМ) • Управление мониторингом и измерениями • Анализ результатов верификационной деятельности • Управление несоответствующей продукцией • Обращение с потенциально опасной продукцией • Внутренний аудит • Анализ со стороны руководства • Улучшения
16.00-16.15	Вручение 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:

система 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

Заявка на участие в семинаре/вебинаре

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)	

Форма участия:

Вебинар

Очно (С-Пб, ул. Парковая, д. 4, лит. Д)

Информация об участниках семинара:

№	ФИО	Должность	Контакты (телефон/E-mail)
1.			
2.			

Руководитель предприятия _____

М.П

(подпись)

(ФИО)

Заполненные заявки просим направлять на электронную почту:

cert_gociss@mail.ru