

ПРИГЛАШЕНИЕ

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

Дата и место проведения:

- ✓ 03 по 05 апреля 2023г.
- ✓ РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4-Д.

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. Внутренний аудит ГОСТ Р ИСО 19011-2018. Несоответствия и корректирующие действия

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 – 27 000 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:

Программа семинара на 2-х листах

Контакты для связи:

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

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

1 день	
09.45-10.00	Регистрация
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
2 день	

10.00-12.30	ГОСТ Р ИСО 19011-2021 Оценка соответствия. Указания по проведению аудита систем менеджмента. <ul style="list-style-type: none"> • Принципы проведения аудита • Постановка целей программы аудита • Определение и оценка рисков и возможностей для программы аудита • Разборка программы аудита(роли и ответственность лиц, осуществляющих управление программой аудита, компетентность лица (лиц), осуществляющего(их) управление программой аудита, определение объема программы аудита и ресурсов • Выполнение программы аудита: определение целей, области и критериев конкретного аудита, выбор и определение методов аудита, отбор членов аудиторской группы, ответственность руководителя группы • Управление результатами выполнения программы аудита • Управление записями по программе аудита и их сохранение • Мониторинг программы аудита • Анализ и улучшение программы аудита • Инициирование аудита: контакты с проверяемой организацией, определение возможности проведения • Подготовка к проведению аудита • Планирование аудита, анализ документированной информации • Распределение работы среди членов аудиторской группы • Проведение аудита, распределение ролей и обязанностей сопровождающих и наблюдателей
12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-15.30	<ul style="list-style-type: none"> • Вступительное заседание, обмен информацией в ходе аудита, наличие и доступ к информации по аудиту, анализ документированной информации в ходе проведения аудита, сбор и проверка информации, формирование обнаружений аудита, подготовка заключений по аудиту, проведение заключительного заседания • Подготовка и рассылка отчета по аудиту • Завершение аудита • Выполнение последующих действий по результатам аудита • Компетентность и оценка аудиторов • Определение компетентности аудиторов: личные качества, этические и психологические нормы при проведении аудита, знания и навыки, достижение компетентности аудитора, компетентность руководителя аудиторских групп • Разработка критериев оценивания аудитора, выбор метода оценивания аудитора • Поддержание и повышение компетентности аудитора

3 День

10.00-12.30	Разбор примеров несоответствий: <ul style="list-style-type: none"> • значительные несоответствия • незначительные несоответствия • коррекция и корректирующие действия
12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-15.45	Практикум градации несоответствий
15.45-16.00	Вручение сертификатов и удостоверений

Заявка на участие в семинаре (курсе повышения квалификации)

ТЕМА СЕМИНАРА:

учебные курсы по системе менеджмента безопасности пищевой продукции в соответствии с требованиями международного стандарта ИСО 22000:2018 (ГОСТ Р ИСО 22000-2019)/
Внутренний 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 cert_gociss@mail.ru

Телефон для справок +79531704057