



приглашает Вас принять участие в семинаре:

«Разработка и внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на основе требований ISO 22000:2018 и схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4.1). Внутренний аудит»

Тема семинара и даты проведения

«Система менеджмента безопасности пищевой продукции (ХАССП) в общественном питании и на пищевых предприятиях на основе требований ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2018) и схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4.1), принципов ХАССП. Разработка/ актуализация, внедрение. Внутренний аудит систем менеджмента по ISO 19011:2018»

- 08-10 апреля 2019 года

Цель семинара

Приобретение знаний и навыков, необходимых для разработки, внедрения и постоянного совершенствования систем менеджмента безопасности пищевой продукции, а также для проведения внутренних аудитов. Разбор изменений в стандартах ISO 22000:2018 и схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4.1).

Целевая аудитория

Специалисты предприятий пищевой промышленности, общественного питания, торговли: руководители, зам. руководителей, технологи, сотрудники служб качества, производственных лабораторий и др.

Формат курса

Лекции, практические занятия, тесты, индивидуальные учебные материалы

Выдаваемые документы

- удостоверение о повышении квалификации;
- сертификат соответствия внутреннего аудитора СМБПП



Стоимость семинара

- 18000 руб.
- При участии 2-х слушателей 17000 руб./чел.
- При участии 3-х участников и более стоимость - 16 000 руб./чел.

В стоимость включено

- Кофе-брейки
- Раздаточный материал

Место проведения

Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4, литерД

Об организаторе

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

ГоЦИСС является головным центром сертификации в Северо-Западном регионе. Для осуществления уставной деятельности в области экспертизы промышленной безопасности в регионах России - ГоЦИСС имеет сеть филиалов.

ГоЦИСС оказывает услуги по сертификации систем менеджмента организаций по ISO 9001, ISO 22000, НАССР (ХАССП), ISO 27001, ISO 14001, OHSAS и другим. Компания также оказывает услуги по обучению и сертификации персонала, сертификации услуг.

Контактная информация

Тел/факс: (812) 388-34-33

Семенченко Татьяна Викторовна, тел.: +7 (981) 109-35-85

E-mail: gociss-sm@mail.ru

ВКонтакте: <https://vk.com/haccpkachestvo>, <https://vk.com/gociss>

www.gociss.ru



Будем рады видеть Вас на семинаре!

(Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку на семинар, прилагаемую к письму, и направить ее на электронную почту gociss-sm@mail.ru)



Программа семинара

Тема семинара: «Система менеджмента безопасности пищевой продукции (ХАССП) в общественном питании и на пищевых предприятиях на основе требований ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2018) и схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4.1), принципов ХАССП. Разработка/ актуализация, внедрение. Внутренний аудит систем менеджмента по ISO 19011:2018»

08 апреля 2019 года	
10.00-10.15	Регистрация
10.15-11.15	Введение в системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) – преимущества и обоснование внедрения Основные изменения между версиями стандарта ISO 22000:2005 и ISO 22000:2018
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	Требования ISO 22000:2018: <ul style="list-style-type: none"> • Контекст организации - методы определения контекста организации, определение внутренних и внешних факторов, понимания потребностей и ожиданий заинтересованных сторон, анализ контекста организации (SWOT); • Лидерство - демонстрация лидерства и приверженности руководства; • Риск-ориентированное мышление. Анализ и управление рисками организации - оценка возможных рисков, выявление приоритетных, выбор методов обращения с рисками; • Планирование системы менеджмента - цели и планирование их достижения, определение целей по SMART; • Ресурсы – человеческие ресурсы, инфраструктура, производственная среда;
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.20	Требования ISO 22000:2018 (продолжение): <ul style="list-style-type: none"> • Обмен информацией - алгоритм коммуникации (что, когда, как и кого информировать); • Системы прослеживаемости - верификации и испытание эффективности системы прослеживаемости; • Происшествия и реагирования на них - идентификация происшествий; • Управление поставляемыми извне процессами, продуктами или услугами – спецификации на услуги;
15.20-15.45	Кофе-брейк
15.45-17.00	Требования ISO 22000:2018 (продолжение): <ul style="list-style-type: none"> • Документированная информация; • Операционная деятельность - технологические схемы, опасности, «План контроля опасности» (исходные данные, рассмотрение опасностей); • Потенциально небезопасный продукт – оценка небезопасного продукта, вторичная переработка; • Оценка функционирования и улучшение – измерение и мониторинг, валидации программного обеспечения, внутренние аудиты, анализ системы со стороны руководства.
09 апреля 2019 года	
10.00-11.15	Программа создания предварительных условий – рекомендации по применению технической спецификации ISO/TS 22002-1. Программы предварительных условий для обеспечения безопасности продуктов питания: <ul style="list-style-type: none"> • Здания и схемы расположения зданий; • Планировка служебных помещений и рабочих мест; • Коммуникации – воздух, вода, электроэнергия; • Утилизация отходов; • Пригодность оборудования, чистка и обслуживание;
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	<ul style="list-style-type: none"> • Управление закупленными материалами • Меры по предотвращению кросс-контаминации • Уборка и дезинфекция • Борьба с вредителями • Гигиена персонала и бытовые помещения
13.00-14.00	Обеденный перерыв

14.00-15.20	<ul style="list-style-type: none"> • Продукты вторичной переработки; • Процедуры возврата продукции; • Складирование; • Информация о продукции; • Защита, биобдительность и биотерроризм пищевых продуктов.
15.20-15.45	Кофе-брейк
15.45-17.00	Схема сертификации FSSC 22000, версия 4.1 – требования к сертифицируемым предприятиям.
10 апреля 2019 года	
10.00-11.15	Дополнительные требования FSSC 22000, версия 4.1 <ul style="list-style-type: none"> • Управление услугами сторонних организаций (процессы и функции, отданные на аутсорсинг). • Маркировка продукции. • Защита продукта. (Биобдительность): Оценка угроз. Предупреждающие мероприятия. Ежегодный анализ. • Предупреждение фальсификации пищевой продукции: Оценка уязвимости продукции. Предупреждающие мероприятия. Ежегодный анализ. • Использование логотипа FSSC
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	<ul style="list-style-type: none"> • Управление аллергенами. • Мониторинг окружающей среды. • Управление природными ресурсами (только для сельхозпроизводителей). • Разработка состава продукта (только для производителей кормов для кошек и собак).
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.00	Внутренний аудит систем менеджмента безопасности пищевых продуктов / поддержка СМБПП: принципы аудита, управление программой проведение аудитов, требования к аудиторам, оформление результатов и последующие действия
15.00-15.15	Кофе-брейк
15.15-15.45	Вопросы к преподавателю для разьяснения материала
15.45-17.00	Вручение документов о прохождении семинара

Контактная информация:

Тел/факс: (812) 388-34-33

Семенченко Татьяна Викторовна, тел.: +7 (981) 109-35-85

E-mail: gociss-sm@mail.ru

Группа ХАССП Вконтакте: <https://vk.com/haccpkachestvo>