



приглашает Вас принять участие в семинаре/вебинаре:
**«Обучение ХАССП. Требования
ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001.
Разработка, актуализация, внедрение СМБПП.
Входной контроль документации.
Внутренний аудитор»**

Тема и даты проведения

«Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001, включающих принципы ХАССП. Разработка, актуализация, внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Входной контроль документации. Внутренний аудит систем менеджмента по ISO 19011:2018»

- 16-18 декабря 2019 года

Цель обучения

Приобретение знаний и навыков, необходимых для разработки, внедрения/актуализации и постоянного совершенствования систем менеджмента безопасности пищевой продукции, а также для проведения внутренних аудитов. Разбор изменений в ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018). Обучение ХАССП.

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 будут транслироваться в прямой эфир в формат вебинара

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

Выдаваемые документы



Стоимость

- 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

Раздаточный материал

Место проведения

Для слушателей учебного центра ГоЦИСС: Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4, литер Д
Для слушателей вебинара: Платформа Webinar

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

Партнер ГоЦИСС, Орган по сертификации персонала Автономной некоммерческой организация "Орган по сертификации персонала" удостоверяет, что квалификация сотрудника соответствует внутренним аудиторам.

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>
Инстаграм https://www.instagram.com/certificat_iso/
www.gociss.ru



Будем рады видеть Вас на семинаре/вебинаре!

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



Программа обучения

Тема обучения: «Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001, включающих принципы ХАССП. Разработка, актуализация, внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Входной контроль документации. Внутренний аудит систем менеджмента по ISO 19011:2018»

| 1 день | |
|---------------|--|
| 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 стандартов ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и ГОСТ Р ИСО 22000-2007 |
| 11.15-11.30 | Перерыв |
| 11.30-13.00 | Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019: <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 ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (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 | Перерыв |
| 15.45-17.00 | Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (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. |
| 2 день | |
| 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 | Перерыв |
| 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 • Продукты вторичной переработки |
| 13.00-14.00 | Обеденный перерыв |
| 14.00-15.20 | <ul style="list-style-type: none"> • Процедуры возврата продукции • Складирование • Информация о продукции • Защита, биобдительность и биотерроризм пищевых продуктов |
| 15.20-15.45 | Перерыв |

| | |
|---------------|--|
| 15.45-17.00 | <ul style="list-style-type: none"> • Управление аллергенами • Мониторинг окружающей среды • Управление услугами сторонних организаций (процессы и функции, отданные на аутсорсинг) • Предупреждение фальсификации пищевой продукции: Оценка уязвимости продукции. Предупреждающие мероприятия. Ежегодный анализ. |
| 3 день | |
| 10.00-11.15 | Входной контроль документации <ul style="list-style-type: none"> • Виды сопроводительных документов • Что такое – правильно заверенные документы? • Требования к декларациям при приемке сырья • Требования к Свидетельству о государственной регистрации (СГР) • Требования к отказным письмам |
| 11.15-11.30 | Перерыв |
| 11.30-13.00 | <ul style="list-style-type: none"> • Ветеринарно-санитарная экспертиза • Требования к товарно-транспортным накладным (ТТН) • Требования к маркировке пищевой продукции • Требования к приемке подкарантинного груза (акты карантинного фитосанитарного контроля (надзора)) |
| 13.00-13.50 | Входной контроль сырья и материалов в соответствии с требованиями ХАССП (ГОСТ Р 51705.1, ГОСТ Р ИСО 22000-2019, ISO 22000:2018) |
| 13.50-14.30 | Обеденный перерыв |
| 14.30-16.00 | Внутренний аудит систем менеджмента безопасности пищевых продуктов / поддержка СМБПП: принципы аудита, управление программой проведение аудитов, требования к аудиторам, оформление результатов и последующие действия |
| 16.00-16.15 | Перерыв |
| 16.15-16.45 | Вопросы к преподавателю для разъяснения материала |
| 16.45-17.00 | Вручение документов о прохождении обучения |

Контактная информация:

Тел/факс: (812) 388-34-33

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

E-mail: gociss-sm@mail.ru

Приглашаю в группы:

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

Инстаграм https://www.instagram.com/certificat_iso/

Facebook <https://www.facebook.com/groups/100719680498672/>

Сайт <http://www.gociss.ru/>

Заявка на участие в обучении

**ТЕМА
СЕМИНАРА:**

«Требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001, включающих принципы ХАССП. Разработка, актуализация, внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Внутренний аудит систем менеджмента по ISO 19011:2018»

указать тему семинара

**ДАТА
ПРОВЕДЕНИЯ**

16-18.12.2019

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 | |
| Сфера деятельности предприятия | |
| Контактное лицо (фамилия, имя, отчество, телефон, E-mail) | |
| Формат участия: семинар / вебинар | |

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 отель | 15 мин. пешком | от 3100 + 130 р. завтрак | www.veles-hotel.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 gociss-sm@mail.ru

*В случае, если вам удобнее направить карточку предприятия с реквизитами, раздел «Данные заказчика» можно не заполнять.

Исп. Семенченко Т.В.

Контактные данные:

тел: (812) 387-03-62, (812) 388-34-33

тел.сот.: +7 (981) 109-35-85

e-mail: gociss-sm@mail.ru, tatyanaviktorovna1989@mail.ru