



ПРИГЛАШЕНИЕ

на учебно-практический семинар

«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016 на рыбоперерабатывающих предприятиях. Требования к упаковке и маркировке. Методы утилизации отходов. Внутренний аудит».

Дата и место проведения:

- ✓ 19-21 февраля 2019г. (по набору группы)
- ✓ РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4-Д.

Цели проведения:

Практические рекомендации по внедрению ГОСТов на основе принципов ХАССП (**new ИСО 22000-2018, ГОСТ Р 54762-2011, ТР ТС 021, ТР ЕАЭС 044/2016, new ИСО 19011:2018**). Освоение методики построения эффективной системы менеджмента, обеспечивающей производство безопасной пищевой продукции и приобретение навыков разработки производственных программ обязательных предварительных мероприятий (PRP₀), плана ХАССП (ККТ), программ предварительных требований (PRP), проведения внутреннего аудита. Санитарно-гигиенические мероприятия в реализации принципов ХАССП, требования к маркировке и упаковке. Отходы производства-экологическая составляющая.

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 внутреннего аудитора СМБПП



Стоимость участия:

- Стоимость участия 1 человека – 18 000 рублей
- Стоимость указана без НДС (УСН), оформление по договору.

* Скидки при участии от 2-х человек (500руб/с чел.), от 3-х человек (1000руб/с чел)

В стоимость включено:

- Кофе-брейки;
- Раздаточный материал;
- Документы об окончании семинара.

Об организаторе:

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

Семинар проводит:



Науман Светлана Сергеевна, ведущий аудитор систем менеджмента качества и пищевой безопасности (НАССР, ISO 22000, FSSC, FSSC Packaging, ISO 9001). Производственный стаж на пищевом предприятии более 20 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+.

Опыт работы с ООО «КИРИШИАВТОСЕРВИС», Психоневрологический комбинат №10, Музыкальная школа №8, ОАО «РОК-1», ОАО «Фиш Фабрик», ресторанный комплекс «Буль-Вар», КФ «Нева», ЗАО «Вилаш», ОАО «КШВ», ПФ «Приморская», ОАО ООО «Асто», АО «Рыбокомбинат», ООО «Феникс Сервис», ООО «Рыбстандарт» и др. Опыт проведения аудитов второй стороны (на соответствие корпоративным стандартам) для ООО «Пивоваренная компания «Балтика».

В программу курса входит:

1. Ознакомление с нормативно-законодательной базой в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
2. Микробиологические, химические, физические опасные факторы.
3. Требования к документации.
4. Ответственность руководства
5. Лидерство, планирование, процессный подход, цикл PDCA.
6. Менеджмент ресурсов.
7. Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий.
8. Анализ опасностей.
9. Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий.
10. Разработка плана ХАССП (ККТ).
11. Система прослеживания.
12. Валидация, верификация и улучшения системы менеджмента.
13. Внутренний аудит. Улучшения.
14. Современные методы дезинфекции.
14. Разбор чек листов Роспотребнадзора и Россельхознадзора

Контакты для связи:

По вопросам содержания программы семинара и для подачи заявки обращаться:

Науман Светлана Сергеевна - эксперт СМБПП

Тел.: (812)388-79-31

Моб.тел.: 8 (953) 170-40-57

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



Программа семинара по теме:

«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016 на рыбоперерабатывающих предприятиях. Требования к упаковке и маркировке. Методы утилизации отходов. Внутренний аудит».

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	Категории пищевых продуктов по степени загрязнения микроорганизмами
	<ul style="list-style-type: none"> • Микробиологические опасные факторы. Норовирусная инфекция. • Химические опасные факторы. • Физические опасные факторы
12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-15.00	Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р 54762-2011/(ISO/TS 22002-1:2009). <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.
15.00-15.15	Кофе-брейк
15.15-16.45	<ul style="list-style-type: none"> • Очистка и санитарная обработка. Промышленные методы мойки и дезинфекции. • Борьба с вредителями. • Личная гигиена персонала. • Продукция, подлежащая переработке. • Отзыв продукции. • Складирование. • Информирование • Биотерроризм.
2 день	
10.00-12.30	Построение успешной системы ХАССП на своем предприятии. <ul style="list-style-type: none"> • 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

13.30-16.30	Деловая игра <i>Практическое занятие:</i> разработка планов ХАССП/ PRP ₀
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
15.00-15.15	Кофе-брейк
15.15-15.45	<ul style="list-style-type: none"> • Компетентность и оценка аудиторов • Личные качества • Знания и навыки
15.45-16.00	<i>Разбор примеров несоответствий</i>
16.00-16.30	Программа проверки контрольно-надзорных органов. Требования технических регламентов.
16.30-	Вручение сертификатов и удостоверений

По всем вопросам обращаться Науман Светлана Сергеевна
Тел.: (812)388-79-31; моб.тел.: +7 (953) 170-40-57
E-mail: n_lanali3103@mail.ru; cert_gociss@mail

Заявка на участие в семинаре (курсе повышения квалификации)

ТЕМА СЕМИНАРА:

«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП, в соответствии с ТР ЕАЭС 040/2016 на рыбоперерабатывающих предприятиях. Требования к упаковке и маркировке. Методы утилизации отходов. Внутренний аудит».

указать тему семинара

ДАТА
ПРОВЕДЕНИЯ:

19-21 февраля 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	
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