



ПРИГЛАШЕНИЕ  
на учебно-практический семинар

**«Курс ведущего аудитора. Внешний и внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Аудит поставщиков».**

**Дата и место проведения:**

- ✓ 13-15 декабря 2017г.
- ✓ РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4-Д.

**Цели проведения:**

Приглашаем специалистов Вашего предприятия принять участие в данном уникальном курсе. Знания и навыки, приобретенные во время обучения, позволяют профессионально участвовать в любых аудитах (внутренний аудит, аудит поставщиков, аудит заказчиков и т.д.). Также это великолепный тренинг для аудиторов, желающих повысить свою компетентность и профессиональный статус. Курс содержит большое количество практических занятий и деловых игр, которые позволяют освоить технику проведения аудитов и разобраться в особенностях работы аудитора. Данный курс позволит Вам проверять Ваших поставщиков и проводить их оценку, что соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 и быть уверенными в Ваших поставщиках.

**Целевая аудитория:**

- Руководители и сотрудники предприятий, входящих в пищевую цепочку;
  - Руководители и сотрудники общепита (рестораны, кафе, столовые общеобразовательных и высших учреждений, и т.п.);
  - Руководители и сотрудники логистических продовольственных складов;
  - Руководители и сотрудники предприятий выпускающих упаковку для пищевых продуктов;
  - Члены группы и внутренние аудиторы СМБПП.
- \*Участникам необходимо обладать следующими предварительными знаниями:
- требования стандартов ГОСТ Р ИСО 22000, ГОСТ Р 54762-201;
  - методику построения эффективной системы менеджмента, обеспечивающей производство безопасной пищевой продукции и приобретение навыков разработки производственных программ обязательных предварительных мероприятий (PRP<sub>0</sub>), плана ХАССП (ККТ), программ предварительных требований (PRP)

**Документы по окончании:**



- Сертификат ведущего аудитора СМБПП (выдается при прохождении полного курса и сдачи экзамена)



### Стоимость участия:

- Стоимость участия 1 человека – 25 000 рублей; (3- дневный курс)
- Скидки :при участии 2-х человек-500 руб/с чел, 3-х человек-1000руб/с чел.
- Стоимость указана без НДС (УСН), оформление по договору.

### В стоимость включено:

- Обед;
- 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).

Ведущий эксперт/преподаватель курсов по системам менеджмента качества, безопасности пищевой продукции, кормов, упаковки и упаковочных материалов, интегрированных систем менеджмента. Внештатный преподаватель курса систем менеджмента безопасности пищевой продукции ФГБОУ ДПО СПИУПТ. Тренинги по НАССР,

ISO 22000, FSSC, GMP+.

Опыт работы с АО «Рыбокомбинат», ООО «Феникс-Сервис», ООО «Рыбстандарт», ресторанный комплекс «Буль-Вар», ГБОУ Школа «Музыка», ОАО «Вышневолоцкий хлебокомбинат», ООО «Асто», Психоневрологический комбинат №10, ООО «КИРИШИАВТОСЕРВИС», ГБДОУ №54, ГБДОУ № 83, и д.р. 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)388-79-31






Моб.тел.: 8 (953) 170-40-57

E-mail: [cert\\_gociss@mail.ru](mailto:cert_gociss@mail.ru); [n\\_lanali3103@mail.ru](mailto:n_lanali3103@mail.ru)



## Программа семинара по теме:

**«Курс ведущего аудитора. Внешний и внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Аудит поставщиков».**

1- День	
<b>10.00-11.00</b>	<b>Внутренний аудит. ГОСТ Р ИСО 19011-2012</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление несоответствиями</li> <li>• Коррекция</li> <li>• Корректирующие действия</li> <li>• Обращение с потенциально опасной продукцией</li> <li>• Изъятие. Отзыв</li> <li>• Прослеживаемость</li> </ul>
<b>11.00-11.15</b>	<b>Кофе-брейк</b>
<b>11.15-12.30</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Управление программой аудита</li> <li>• Проведение аудита</li> <li>• Компетентность и оценка аудиторов</li> <li>• Отчет ВА</li> <li>• Анализ результатов</li> <li>• Улучшение</li> <li>• Актуализация СМБПП</li> </ul>
<b>12.30-13.30</b>	<b>Перерыв на обед</b>
<b>13.30-15.30</b>	<i>Практическое занятие в группах:</i> проведение внутреннего аудита
<b>15.30-15.45</b>	<b>Кофе-брейк</b>
<b>15.45-16.15</b>	<b>Программа проверки контрольно-надзорных органов.</b>
<b>16.15-16.45</b>	<b>Экзаменационный тест</b>
<b>16.45-</b>	<b>Вручение сертификатов и удостоверений</b>
2-День	
<b>10.00-12.30</b>	руководящие указания для проведения аудита на основе стандартов ISO 19011, ISO 17021; планирование, подготовка и проведение внешнего аудита; надзорный аудит, последующие надзорные аудиты; коммуникации/обратная связь;
<b>12.30-13.30</b>	<b>Перерыв на обед</b>
<b>13.30-15.00</b>	<b>Аудит поставщиков</b> Требования, предъявляемые к аудитам третьей стороны Принципы проведения аудита. Управление программой аудита Разработка программы аудита. Проведение аудита. Проведение предварительного совещания. Выполнение анализа документов во время проведения аудита. Обмен информацией во время проведения аудита.
<b>15.00-15.15</b>	<b>Кофе-брейк</b>
<b>15.15-16.30</b>	Сбор и верификация информации. Формирование выводов аудита. Определение несоответствий. Малозначительное несоответствие. Значительное несоответствие. Подготовка заключений по результатам аудита. Подготовка отчета по аудиту. Завершение аудита. Действия по результатам аудита. Компетентность и оценка аудиторов.
	   

3-день	
<b>09.00-12.30</b>	<i>Практическое занятие в группах:</i> проведение аудита с выявлением несоответствий
<b>12.30-13.30</b>	<b>Перерыв на обед</b>
<b>13.30-15.30</b>	Практическая контрольная работа
<b>15.30-16.00</b>	<b>Кофе-брейк</b>
<b>16.00-16.30</b>	Круглый стол: подведение итогов, обмен контактами
<b>16.30-</b>	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](mailto:n_lanali3103@mail.ru); [cert\\_gociss@mail.ru](mailto:cert_gociss@mail.ru)

## Заявка на участие в семинаре

**ТЕМА СЕМИНАРА:**

**«Курс ведущего аудитора. Внешний и внутренний аудит системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Аудит поставщиков».**

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/Е-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	<a href="http://www.veles-hotel.ru">www.veles-hotel.ru</a>
Мини-отель Моисеев	15 мин. пешком	от 2400	<a href="http://www.moiseevhotel.ru">www.moiseevhotel.ru</a>
Невский Отель Гранд	4 ст. метро и 20 мин пешком	от 4 650	<a href="http://www.hon.ru">www.hon.ru</a>
Гостиница СПИУПТ, пр. Авиаконструкторов, д. 23, к.1	5мин до метро Пионерская, далее 7 станций метро до московских ворот	От 1250	812) 3073341, факс 3073342 hotelspiupt@bk.ru

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_

(подпись)

(ФИО)

Заполненные заявки просим направлять на электронную почту [ns@gociss.ru](mailto:ns@gociss.ru); [cert\\_gociss@mail.ru](mailto:cert_gociss@mail.ru)

