



приглашает Вас принять участие в курсе:
**«Ведущий аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции/
системы ХАССП по ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001.
Аудит поставщика»**

Тема и даты проведения	<p>«Ведущий аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции/ системы ХАССП по ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001. Аудит поставщика »</p> <ul style="list-style-type: none">30-31 мая 2022 года
Цель обучения	<p>Приобретение знаний и навыков:</p> <ul style="list-style-type: none">необходимых для проведения аудита системы менеджмента безопасности пищевых продуктов поставщиков на соответствие ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р ИСО 19011-2021 (ISO 19011:2018)навыки в составлении отчетной документации по аудитам поставщиканавыки в составлении чек-листов для аудитаи др.
Целевая аудитория	<p>Специалисты предприятий пищевой промышленности, общественного питания, торговли: руководители, зам. руководителей, технологи, сотрудники служб качества, производственных лабораторий и др., желающие получить статус ведущего аудитора и возможность проводить аудиты поставщиков*</p> <p>*Для участия в курсе необходимо быть обученным требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) и требованиям к проведению внутренних аудитов</p>
Формат курса	<p>Лекции, практические занятия, тесты, индивидуальные учебные материалы будут транслироваться в прямой эфир в формат вебинара</p>
Выдаваемые документы	<ul style="list-style-type: none">сертификат соответствия ведущего аудитора СМБПП
Стоимость	<ul style="list-style-type: none">➤ 25 000 руб.➤ При участии 2-х слушателей 24000 руб./чел.➤ При участии 3-х участников и более стоимость - 23 000 руб./чел.
В стоимость включено	Раздаточный материал
Место проведения	Для слушателей вебинара: Платформа Webinar Для слушателей семинара: Санкт-Петербург, ул. Парковая д.4, литера Д
Об организаторе	<p>ГоЦИСС основано в 1997 году и сегодня занимает лидирующие позиции в области сертификации и стандартизации.</p> <p>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.</p> <p>Партнер ГоЦИСС, Орган по сертификации персонала Автономной некоммерческой организация "Орган по сертификации персонала" удостоверяет, что квалификация сотрудника соответствует внутренним аудиторам.</p>
Контактная информация	<p>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</p>



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: «Ведущий аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции/ системы ХАССП по ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001. Аудит поставщика»

1-2 день
Регистрация
Введение в системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП)
Практическое занятие 1: Осведомленность о СМБПП
Компетентность аудитора. Личные качества аудитора.
Понятие, принципы, виды аудита
Аудит систем менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента»
Основные требования ГОСТ Р ИСО 22000-2019: <ul style="list-style-type: none">• Контекст организации• Лидерство• Риск-ориентированное мышление• Планирование системы менеджмента• Ресурсы• Обмен информацией• Системы прослеживаемости• Происшествия и реагирования на них• Управление поставляемыми извне процессами, продуктами или услугами• Документированная информация• Операционная деятельность• Потенциально небезопасный продукт Оценка функционирования и улучшение
Основные требования программ предварительных условий: <ul style="list-style-type: none">• ГОСТ Р 54762-2011/ ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»• ГОСТ Р 56746-2015/ ISO/TS 22002-2:2013 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание"• ГОСТ Р 56669-2015/ ISO/TS 22002-3:2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 3. Сельскохозяйственное производство»• ГОСТ Р 56398-2015/ ISO/TS 22002-4:2013 "Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 4. Производство упаковки для пищевой продукции"• ISO/TS 22002-5:2019 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 5. Хранение и транспортировка»• ГОСТ Р 58188-2018/ ISO/TS 22002-6:2016 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 6. Производство кормов для животных»
Практическое занятие 2: Составление чек-листа (вопросника) аудита
Планирование аудита
Практическое занятие 3: Составление планов аудита
Роли и обязанности главного аудитора и аудиторов
Проведение предварительного совещания
Практическое занятие 4: Ролевая игра: «Аудиторы на предварительном совещании»
Анализ документации – на что обращаем внимание!
Практическое занятие 5: Ролевая игра: «Проведение анализа документации на предприятии»
Проведение аудита производства на соответствие ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и документации СМБПП поставщика
Практическое занятие 6: Ролевая игра: «Аудит»
Классификация несоответствий
Корректирующие действия

Практическое занятие 7: Ролевая игра: «Корректно ли несоответствие? Придумай корректирующее действие»
Отчет об аудите и последующие действия
Проверка устранения несоответствий, выполнения корректирующих действий
Практическое занятие 8: Ролевая игра: «Составление отчета аудита»
Завершение аудита. Проведение заключительного совещания
Практическое занятие 9: Ролевая игра: «Аудиторы на заключительном совещании»
Вопросы к преподавателю для разъяснения материала
Письменный экзамен аудиторов
Вручение документов о прохождении курса

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/nacckachestvo>

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:**

«Ведущий аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции/ системы ХАССП по ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001. Аудит поставщика »

указать тему семинара

**ДАТА
ПРОВЕДЕНИЯ**

30-31 мая 2022 года

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)	

Информация об участниках семинара:

№	ФИО	Должность	Контакты (телефон/E-mail)
1.			
2.			
3.			

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