



ГОЦИСС, совместно с ООО «СЗЦ» приглашает Вас принять участие в семинаре/ вебинаре (онлайн):

«Ведущий аудитор СМБПП/ системы ХАССП по FSSC 22000 (ver.5.1), ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001. Аудитор второй стороны. Аудит поставщика»

Тема и даты проведения

«Ведущий аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции/ системы ХАССП по схеме сертификации FSSC 22000 (ver.5.1), ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001. Аудитор второй стороны. Аудит поставщика»

05-08 декабря 2022 года

Цель обучения

Приобретение знаний и навыков:

- 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 отчётной документации по аудитам поставщика
- навыки в составлении чек-листов для аудита
- навыки в формировании несоответствий
- и др.

Целевая аудитория

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*

*Для участия в курсе необходимо быть обученным требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) и требованиям к проведению внутренних аудитов. Перед семинаром обязательно проводится беседа с будущим ведущим аудитором на предмет знания базы по пищевой безопасности.

Формат курса

Лекции, практические занятия, тесты, индивидуальные учебные материалы будут транслироваться в прямой эфир в формат вебинара(online)

Выдаваемые документы

- сертификат соответствия ведущего аудитора СМБПП
- по желанию регистрация в базе технических экспертов ГОЦИСС с выдачей свидетельства

Стоимость

- 35 000 руб.
- При участии 2-х слушателей 34000 руб./чел.
- При участии 3-х участников и более стоимость - 33 000 руб./чел.

В стоимость включено

Раздаточный материал- презентации, запись вебинара в течении 1 месяца для всех участников семинара/ вебинара

Место проведения

Для слушателей вебинара: Платформа Webinar
Для слушателей семинара: Санкт-Петербург, ул. Парковая д.4, литера Д

Об организаторе

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.

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

Контактная информация

Лектор-практик 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/
Телеграмм: <https://t.me/haccpkachestvo>
Тел/факс: (812) 388-34-33
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: «Ведущий аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции/ системы ХАССП по схеме сертификации FSSC 22000 (ver.5.1), ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001.Аудитор второй стороны. Аудит поставщика»

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, понимание 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 технических спецификаций <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» <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

	<ul style="list-style-type: none"> • 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
14.30-17.00	Внутренний аудит систем менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2021 «Оценка соответствия. Руководящие указания по проведению аудита систем менеджмента» / поддержка СМБПП: принципы аудита, управление программой проведение аудитов, требования к аудиторам, оформление результатов и последующие действия
4 день	
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»	
Практическое занятие 1: Составление чек-листа (вопросника) аудита	
Планирование аудита	
Практическое занятие 2: Составление планов аудита	
Роли и обязанности главного аудитора и аудиторов	
Проведение предварительного совещания	
Практическое занятие 3: Ролевая игра: «Аудиторы на предварительном совещании»	
Анализ документации – на что обращаем внимание!	
Практическое занятие 4: Ролевая игра: «Проведение анализа документации на предприятии»	
Проведение аудита производства на соответствие ГОСТ Р ИСО 22000-2019 и документации СМБПП поставщика	
Практическое занятие 5: Ролевая игра: «Аудит на практике»	

!!!С практическим разбором реальных ситуаций
Классификация несоответствий
Корректирующие действия
Практическое занятие 6: Ролевая игра: «Корректно ли несоответствие? Придумай корректирующее действие»
Отчет об аудите и последующие действия
Проверка устранения несоответствий, выполнения корректирующих действий
Практическое занятие 7: Ролевая игра: «Составление отчета аудита»
Завершение аудита. Проведение заключительного совещания
Практическое занятие 8: Ролевая игра: «Аудиторы на заключительном совещании»
Вопросы к преподавателю для разъяснения материала
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

Лектор-практик 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/

Телеграмм: <https://t.me/haccpkachestvo>

Тел/факс: (812) 388-34-33

www.gociss.ru

Заявка на участие в обучении

ТЕМА
СЕМИНАРА:

«Ведущий аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции/ системы ХАССП по схеме сертификации FSSC 22000 (ver.5.1), ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018), ГОСТ Р 51705.1-2001.Аудитор второй стороны. Аудит поставщика»

указать тему семинара

ДАТА
ПРОВЕДЕНИЯ

05-08 декабря 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/вебинара:

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

Пожелания к семинару/вебинару:

Руководитель предприятия

(подпись)

(ФИО)

Заполненные заявки просим направлять на электронную почту gociss-sm@mail.ru

*Заполненные заявки просим присылать в Word

**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

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

Группы:

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

Телеграмм: <https://t.me/haccpkachestvo>

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

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

Сайт <http://www.gociss.ru/>