


**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
ИСПЫТАНИЙ, СЕРТИФИКАЦИИ И
СТАНДАРТИЗАЦИИ**



приглашает Вас принять участие в обучении:

Обучение (семинар) по ХАССП
направлено на улучшение понимания требований
системы ХАССП Вашего предприятия и на обучение внутренних аудиторов




**Тема семинара
и даты
проведения**

«Внедрение и совершенствование системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001/ ГОСТ Р ИСО 22000-2007 на предприятиях цепи создания и реализации пищевой продукции. Внутренний аудит в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2012»

- 25, 26 января 2016 года
- Санкт-Петербург

**Цель
семинаров**

Приобретение знаний и навыков, необходимых для разработки, внедрения и постоянного совершенствования систем ХАССП (систем менеджмента безопасности пищевых продуктов), а также для проведения внутренних аудитов.




**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



**Выдаваемые
документы**

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



**Стоимость
семинара**

16000 руб/чел.
При участии 2-х и более слушателей стоимость 13 500 руб/чел



**В стоимость
включено**

- Кофе-брейки
- Раздаточный материал
- CD

**Место
проведения**

Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4, литер. Д

**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 является головным центром сертификации в Северо-Западном регионе. Для осуществления уставной деятельности в области экспертизы промышленной безопасности в регионах России - ГоЦИСС имеет сеть филиалов.

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.

**Контактные
лица**

Кузнецова Ксения Валерьевна
Тел/факс: (812) 388-34-33, 387-03-62
Семенченко Татьяна Викторовна
Тел.: +7 (981) 109-35-85
E-mail: gociss-sm@mail.ru
ВКонтакте: <https://vk.com/haccpkachestvo>
www.gociss.ru

Будем рады видеть Вас на семинаре!!!

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



ПРОГРАММА: «Внедрение и совершенствование системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001/ ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005) на предприятиях цепи создания и реализации пищевой продукции. Внутренний аудит в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2012»

25 января 2016 года	
10.00-10.15	Регистрация
10.15-11.15	Введение в системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) – преимущества и обоснование внедрения Краткий обзор документов, которые могут использовать предприятия пищевой промышленности, общественного питания и торговли для разработки СМБПП: - ГОСТ Р 51705.1-2001, - ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005), - схема сертификации FSSC 22000, - а также GFSI (Global Food Safety Initiative), стандарты IFS, стандарты BRC, принципы GMP (Good Manufacturing Practice) и др. История создания концепции ХАССП Применение концепции ХАССП в СМБПП Семь принципов ХАССП
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	Изучение требований документов Комиссии Кодекс Алиментариус Изучение требований ISO/TS 22000-1:2009 (ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009)
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.20	Ответственность и полномочия. Формирование группы разработки системы Область распространения системы Информация о продукции, сырье и материалах Информация о производстве (схемы тех. процессов, территории и помещений) Анализ опасностей Идентификация опасностей, оценка опасностей <i>Практическое занятие: «Оценка опасностей и выбор мероприятий по управлению»</i>
15.20-15.45	Кофе-брейк
15.45 - 17.00	Выбор ККТ (критические контрольные точки) Определение критических пределов для ККТ Разработка системы мониторинга в ККТ Коррекция и корректирующие действия <i>Практическое занятие: «Выбор критических контрольных точек»</i> Управление документацией Управление записями
26 января 2016 года	
10.00-11.15	Политика и Цели в области качества и безопасности продукции <i>Практическое занятие: «Анализ политики в области безопасности пищевой продукции»</i> PRP (предупреждающие действия) <i>Деловая игра «Заседание рабочей группы. Запланированное использование конечного продукта»</i> Выбор мероприятий по управлению PRPo (производственные программы) <i>Практическое занятие: «Предварительно необходимые программы»</i> Управление несоответствиями

	Корректирующие и предупреждающие действия
	Управление мониторингом и измерениями
	Актуализация информации и документации
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	Обмен информацией
	Чрезвычайные обстоятельства и реагирование на них
	Анализ со стороны руководства
	Система прослеживания
	<i>Практическое занятие (индивидуальное): «Система прослеживаемости»</i>
	Обращение с потенциально опасной продукцией
	Изъятие несоответствующей продукции
	Валидация, верификация
	Анализ результатов верификационной деятельности
13.00-14.00	Постоянное улучшение, актуализация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов
	Обеденный перерыв
14.00-15.20	Внутренний аудит систем менеджмента пищевой безопасности
	Основные понятия внутреннего аудита
	Требования к проведению внутреннего аудита
	Планирование аудитов
	<i>Практическое занятие: «Составление программы внутреннего аудита»</i>
15.20-15.45	Кофе-брейк
15.45-17.00	Требования к аудиторам и формированию группы аудита
	Классификация несоответствий
	Оформление результатов и последующие действия
	<i>Практическое занятие: «Оформление результатов аудитов»</i>

Заявка на участие в семинаре (курсе повышения квалификации)

ТЕМА СЕМИНАРА:

«Внедрение и совершенствование системы менеджмента
безопасности пищевых продуктов в соответствии с
ГОСТ Р 51705.1-2001/ ГОСТ Р ИСО 22000-2007
на предприятиях цепи создания и реализации пищевой продукции.
Внутренний аудит в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2012»

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	
Область деятельности предприятия	
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 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)

Исп.: Семенченко Т.В.

Заполненные заявки просим направлять на электронную почту gociss-sm@mail.ru
или по факсу: (812) 387-03-62, (812) 388-34-33