



приглашает Вас принять участие в семинаре:
**«Разработка и внедрение системы ХАССП/ ИСО 22000 / FSSC 22000.
Внутренний аудитор. Новое в ХАССП! Актуализация знаний»**

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»

- 15-17августа 2016 года

Цель семинара

Приобретение знаний и навыков, необходимых для разработки, внедрения и постоянного совершенствования систем менеджмента безопасности продуктов питания, 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

- 18 000 руб.
- При участии 2-х слушателей 16000 руб./чел.
- При участии 3-х участников и более стоимость - 14 000 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.

Контактная
информация

Тел/факс: (812) 938-22-49, 388-34-33
Кузнецова Ксения Валерьевна, тел.: +7 (911) 080-51-01
Семенченко Татьяна Викторовна, тел.: +7 (981) 109-35-85
E-mail: gociss-sm@mail.ru
ВКонтакте: <https://vk.com/haccpkachestvo>, <https://vk.com/gociss>
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 семинара

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»

15 августа 2016 года	
10.00-10.15	Регистрация
10.15-11.15	Введение в системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) – преимущества и обоснование внедрения
	История создания концепции ХАССП
	Применение концепции ХАССП в СМБПП
	Семь принципов ХАССП
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	Краткий обзор документов, которые могут использовать предприятия пищевой промышленности, общественного питания и торговли для разработки СМБПП: <ul style="list-style-type: none"> • ГОСТ Р 51705.1-2001, • ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005), • ГОСТ Р 55889-2013 "Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания" • ГОСТ Р 55888-2013 "Услуги розничной торговли. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для сферы розничной торговли" • МР 5.1.0096-14 "Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП" • ГОСТ Р 56671-2015 "Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП" (с 01.07.2016) • ГОСТ 33182-2014 "Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности" (с 01.07.2016) • ГОСТ Р ИСО/ТУ 22004-2008/ ISO 22004:2005 "Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Руководящие указания по применению ИСО 22000:2005" • ГОСТ Р ИСО 22005-2009 / ISO 22005:2007 "Прослеживаемость в цепи поставщиков пищевой промышленности. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению систем" • схема сертификации FSSC 22000, а также GFSI (Global Food Safety Initiative), стандарты IFS, стандарты BRC, принципы GMP (Good Manufacturing Practice) и др.
	Область распространения системы
	Ответственность и полномочия. Формирование группы разработки системы
	13.00-14.00
14.00-15.20	Информация о продукции, сырье и материалах
	Информация о производстве (схемы тех. процессов, территории и помещений)
	Требования к построению блок-схем
	<i>Практическое занятие: «Составление блок-схем»</i>
	Анализ опасностей
	Идентификация опасностей, оценка опасностей
<i>Практическое занятие: «Оценка опасностей»</i>	
15.20-15.45	Кофе-брейк
15.45-17.00	PRP (предупреждающие действия)
	Выбор мероприятий по управлению: PRP, PRPo, ККТ
	<i>Практическое занятие: «Выбор мероприятий по управлению»</i>
	PRPo (производственные программы)
	Разработка плана ХАССП: определение критических пределов для ККТ, системы мониторинга в ККТ, коррекция и корректирующие действия
	<i>Практическое занятие: «Составление планов ХАССП и PRPo»</i>
16 августа 2016 года	
10.00-11.15	Управление документацией
	Управление записями

	Политика и Цели в области качества и безопасности продукции <i>Практическое занятие: «Анализ политики в области безопасности пищевой продукции»</i> Управление несоответствиями Корректирующие и предупреждающие действия
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	Обращение с потенциально опасной продукцией Изъятие несоответствующей продукции Управление мониторингом и измерениями Актуализация информации и документации Обмен информацией Чрезвычайные обстоятельства и реагирование на них
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.20	Анализ со стороны руководства Система прослеживаемости, идентификация <i>Практическое занятие (индивидуальное): «Система прослеживаемости»</i>
15.20-15.45	Кофе-брейк
15.45-17.00	Валидация, верификация Анализ результатов верификационной деятельности Постоянное улучшение, актуализация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов Дополнительные требования FSSC 22000
17 августа 2016 года	
10.00-11.15	Изучение требований документов: <ul style="list-style-type: none"> • Комиссии Кодекс Алиментариус • 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"
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	Продолжение изучения требований документов, указанных выше
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.00	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>
15.00-15.15	Кофе-брейк
15.00-15.45	Требования к аудиторам и формированию группы аудита Классификация несоответствий Оформление результатов и последующие действия <i>Практическое занятие: «Оформление результатов аудитов»</i>
15.45-16.15	Тестирование с целью оценки уровня освоения материала
16.15-17.00	Вручение сертификатов и удостоверений

Контактная информация:

Тел/факс: (812) 938-22-49, 388-34-33

Кузнецова Ксения Валерьевна, тел.: +7 (911) 080-51-01

Семенченко Татьяна Викторовна, тел.: +7 (981) 109-35-85

E-mail: gociss-sm@mail.ru

Заявка на участие в курсе повышения квалификации

ТЕМА СЕМИНАРА:

«Разработка и внедрение системы ХАССП/ ИСО 22000 / FSSC 22000. Внутренний аудитор. Новое в ХАССП!!! Актуализация знаний»

указать тему семинара

**ДАТА
ПРОВЕДЕНИЯ:**

15-17.08.16

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.			

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)

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