



ПРИГЛАШЕНИЕ
на учебно-практический семинар

«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основанной на принципах ХАССП. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания и розничной торговли».

Дата и место проведения:

- ✓ 26-27 апреля 2017г.
- ✓ РФ, г. Санкт-Петербург, ул. Парковая, д. 4-Д.

Цели проведения:

Практические рекомендации по внедрению ГОСТов на основе принципов ХАССП (*ГОСТ Р 51705.1-2005, ГОСТ ИСО 22000-2007, ГОСТ Р 54762-2011, ГОСТ Р 55889-2013, ГОСТ Р 56671-2015*). Освоение методики построения эффективной системы менеджмента, обеспечивающей производство безопасной пищевой продукции и приобретение навыков разработки производственных программ обязательных предварительных мероприятий (PRP₀), плана ХАССП (ККТ), программ предварительных требований (PRP), проведения внутреннего аудита.

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;
- Руководители и сотрудники кейтеринга, розничной и оптовой продажи.
- Члены группы и внутренние аудиторы СМБПП.

Документы по окончании:



- Удостоверение менеджера систем безопасности пищевой продукции
- Сертификат соответствия внутреннего аудитора СМБПП



Стоимость участия:

- Стоимость участия 1 человека – 12 000 рублей;
- 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. Тренинги по НАССР, ISO 22000, FSSC, GMP+.

Опыт работы с ОАО «РОК-1», ОАО «Фиш Фабрик», ресторанный комплекс «Буль-Вар», ГБОУ школа «Музыка», КФ «Нева», ЗАО «Вилаш», ОАО «КШВ», ПФ «Приморская», ОАО «Вышневолоцкий хлебокомбинат», ООО «Асто», Психоневрологический комбинат №10, ГБДОУ №54, ГБДОУ № 83, ГБДОУ № 102, ГБДОУ № 80, ГБДОУ № 106, АО «Рыбокомбинат» и др. 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; n_lanali3103@mail.ru

Программа семинара по теме:

«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основанной на принципах ХАССП. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания и розничной торговли».

1 день	
09.45-10.00	Регистрация
10.00-10.30	<p>Актуальность системы ХАССП, перспективы ее применения в пищевой промышленности и общественном питании</p> <ul style="list-style-type: none"> • Важные вехи в истории развития системы ХАССП. • Оценка риска-основа обеспечения безопасности товаров. • Европейское законодательство о гигиене пищевых продуктов • Международная стандартизация в области управления безопасностью пищевых продуктов. • Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России. • основополагающие определения и семь принципов системы ХАССП
10.30-11.30	<p>Категории пищевых продуктов по степени загрязнения микроорганизмами</p> <ul style="list-style-type: none"> • Микробиологические опасные факторы. Норовирусная инфекция. • Химические опасные факторы. • Физические опасные факторы
11.30-11.45	Кофе-брейк
11.45-12.30	Методика определения опасностей и анализ рисков
12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-15.15	Основные виды документированных процедур.
15.15-15.30	Кофе-брейк
15.30-17.00	Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей. Разработка плана ХАССП. Идентификация и мониторинг критических контрольных точек.
2 День	
10.00-11.00	Система прослеживания. Управление несоответствиями
11.00-12.30	Валидация комбинаций мероприятий по управлению
12.30-13.30	Перерыв на обед
13.30-15.30	Верификация СМББ общественного питания. Внутренний аудит.
	<ul style="list-style-type: none"> • Управление программой аудита • Проведение аудита • Компетентность и оценка аудиторов • Отчет ВА
15.30-15.45	Кофе-брейк
15.45-16.30	Экзаменационный тест
15.00-16.00	Круглый стол: подведение итогов, ответы на вопросы, обмен контактами
16.30-	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; cert_gociss@mail.ru



Заявка на участие в семинаре (курсе повышения квалификации)

ТЕМА СЕМИНАРА:	«Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях общественного питания, основанной на принципах ХАССП. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания и розничной торговли»
	указать тему семинара
ДАТА ПРОВЕДЕНИЯ:	26-27 апреля 2017
	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	www.veles-hotel.ru
Мини-отель Моисеев	15 мин. пешком	от 2400	www.moiseevhotel.ru
Невский Отель Гранд	4 ст. метро и 20 мин пешком	от 4 650	www.hon.ru

Руководитель предприятия _____
(подпись) (ФИО)