



приглашает Вас принять участие в семинаре:

«Разработка и внедрение системы ХАССП/ ISO 22000 / FSSC 22000. Внутренний аудитор. Новые версии международных стандартов ISO 22000 / FSSC 22000»

Тема семинара и
даты проведения

«Внедрение и совершенствование системы менеджмента безопасности пищевых продуктов в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001/ГОСТ ИСО Р 22000-2007/схемой сертификации FCCS 22000 на предприятии цепи создания и реализации пищевой продукции. Новая версия стандарта ISO 22000:2017 и схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4). Внутренний аудит в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2012»

- 20-22 ноября 2017 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. Ознакомление с изменениями в стандартах ISO 22000:2017 и схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4).

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
Кулюпина 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 ИСО Р 22000-2007/схемой сертификации FCCS 22000 на предприятии цепи создания и реализации пищевой продукции. Новая версия стандарта ISO 22000:2017 и схемы сертификации FSSC 22000 (версия 4). Внутренний аудит в соответствии с ГОСТ Р ИСО 19011-2012»

20 ноября 2017 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
	Область распространения системы
	Ответственность и полномочия. Формирование группы разработки системы
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 (версия 4), а также GFSI (Global Food Safety Initiative), стандарты IFS, стандарты BRC, принципы GMP (Good Manufacturing Practice) и др.
	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>
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.20	Анализ опасностей <i>Практическое занятие: «Оценка опасностей»</i>
	Идентификация опасностей, оценка опасностей
	PRP (предупреждающие действия)
	Выбор мероприятий по управлению: PRP, PRPo, ККТ <i>Практическое занятие: «Выбор мероприятий по управлению»</i>
	PRPo (производственные программы) <i>Практическое занятие: «Составление планов ХАССП и PRPo»</i>
	Разработка плана ХАССП: определение критических пределов для ККТ, системы мониторинга в ККТ, коррекция и корректирующие действия
15.20-15.45	Кофе-брейк
15.45-17.00	Управление документацией
	Управление записями

	<p>Политика и Цели в области качества и безопасности продукции <i>Практическое занятие: «Анализ политики в области безопасности пищевой продукции»</i></p> <p>Управление несоответствиями</p> <p>Корректирующие и предупреждающие действия</p> <p>Обращение с потенциально опасной продукцией</p> <p>Изъятие несоответствующей продукции</p>
21 ноября 2017 года	
10.00-11.15	<p>Управление мониторингом и измерениями</p> <p>Актуализация информации и документации</p> <p>Обмен информацией</p> <p>Чрезвычайные обстоятельства и реагирование на них</p> <p>Анализ со стороны руководства</p> <p>Система прослеживаемости, идентификация <i>Практическое занятие (индивидуальное): «Система прослеживаемости»</i></p>
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	<p>Валидация, верификация</p> <p>Анализ результатов верификационной деятельности</p> <p>Постоянное улучшение, актуализация системы менеджмента безопасности пищевых продуктов</p> <p>Изучение требований документов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Новая версия ГОСТ Р ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005) "Системы менеджмента безопасности пищевой продукции Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции" • 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"
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.20	<p>Внутренний аудит систем менеджмента пищевой безопасности</p> <p>Основные понятия внутреннего аудита</p> <p>Требования к проведению внутреннего аудита</p> <p>Планирование аудитов <i>Практическое занятие: «Составление программы внутреннего аудита»</i></p>
15.20-15.45	Кофе-брейк
15.45-17.00	<p>Требования к аудиторам и формированию группы аудита</p> <p>Классификация несоответствий</p> <p>Оформление результатов и последующие действия <i>Практическое занятие: «Оформление результатов аудитов»</i></p>
22 ноября 2017 года	
10.00-11.15	<p>FSSC 22000 версия 4</p> <p>Изменение структуры документов</p> <p>FSSC 22000-Q, Интегрированная проверка</p> <p>FSSC 22000 версия 4. Дополнительные требования</p>
11.15-11.30	Кофе-брейк
11.30-13.00	<p>Незапланированные аудиты</p> <p>Новая градация несоответствий в FSSC 22000</p> <p>Руководство по определению категория несоответствия</p>
13.00-14.00	Обеденный перерыв
14.00-15.00	Новая версия стандарта ISO 22000

	Цели пересмотра стандарта
	Сравнение новой структуры стандарта ISO 22000 и структуры ISO 22000:2005
15.00-15.15	Кофе-брейк
15.15-15.45	Изучение требований измененных пунктов: <ul style="list-style-type: none"> • Заинтересованные стороны • Лидерство • Представитель по СМБПП • Цели СМБПП • Документированная информация • Готовность к ЧС и АС • Прослеживание
15.45-17.00	Тестирование с целью оценки уровня освоения материала
	Вручение документов о прохождении семинара

Контактная информация:

Тел/факс: (812) 938-22-49, 388-34-33

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

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

E-mail: gociss-sm@mail.ru

Группа ХАССП Вконтакте: <https://vk.com/haaccpkachestvo>